

# Menu

## Nouvel An à La Table Gastronomique

SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS À L'APÉRITIF

AMUSE-BOUCHE

TARTARE DE BŒUF WAGYU

Caviar de Sologne de la maison Hennequart | Pommes soufflées et glace livèche

DEMI-HOMARD BRETON RÔTI

Pinces en raviole | sucrine du Berry en gnocchis, en purée au café et ses graines en pistou | sauce cardinale

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

Feuille à feuille de céleri | bouillon de poule aux champignons | truffe noire Melanosporum des « frères Doussineau »

CHAPON DE PINTADE FERMIÈRE

Cuit doucement | cuisses au foie gras en pithiviers | artichauts déclinés | jus de volaille perlé au vin jaune

FROMAGE

Brillat-savarin truffé et ses condiments Supp 15€

DOUCEUR

Autour de la poire Williams de Mont-Près-Chambord

CHOCOLAT VALRHONA

Cœur coulant noix de pécan et fruit de la passion | crèmeux léger au pralin de pécan | sorbet fruit de la passion

MIGNARDISES



Menu unique pour le dîner du 31 décembre  
138€ et le déjeuner du 1er janvier 118€

FORMULE BOISSONS

Apéritif Cocktail, accord mets et vins (6 verres de 6cl), eaux et café

55€

Accord mets et vins (6 verres de 6cl), eaux et café

46€