



## Menu de fin d'année

Amuse-bouche : velouté de châtaignes et pommes

----

Ballottine de volaille au foie gras,  
royale de lentilles et chips de lard

ou

Feuillantine de tourteau et gambas aux légumes croquants,  
sauce pommes vertes et huile d'olive

----

Noix de Saint-Jacques,  
risotto de céleri et courgettes parfumées à la vanille, sauce Kalamansi

ou

Pavé de sandre en viennoise de fromage de chèvre de Touraine,  
beurre nantais et julienne de légumes

ou

Le bœuf en deux préparations :

Le filet grillé au poivre fumé, la joue confite au vin de Chinon, condiment moutarde et cresson,  
carottes et pommes de terre glacées au jus

ou

Magret de canard du Sud Ouest doré au miel et épices douces,  
croustillant de champignons et sauce foie gras

----

Mousse légère au Champagne,  
comptée de fruits exotiques et sorbet litchi

ou

Lingot chocolat,  
aux éclats de cacahuètes et caramel

----

Petits fours

*A composer par vos soins, choix identique pour l'ensemble des convives*

**60 €** par personne comprenant :

*Apéritif : Une coupe de Vouvray Brut et ses amuse-bouche  
2 vins (1/2 btle par personne), eaux minérales et café*

