



# M E N U SAINT SYLVESTRE – 136€

Boissons incluses, hors apéritif

AMUSE BOUCHE -

ENTRÉE -

Foie gras au torchon, mariné au pinot gris, compotée d'oignons rouges, pain aux figues.

*1 Verre de côteau du layon, 1<sup>er</sup>  
cru chaume*

P OISSON -

Queue de lotte, risotto vénéré aux noisettes, écume de sésame, tuile de bricks.

*1 Verre de Quincy, domaine  
tatin*

TROU NANTAIS

VIANDE -

Filet mignon de veau, écrasé de vitelottes à l'huile de truffe, sauce champagne, champignons frais.

*1 Verre de sancerre rouge, le  
Rome antique*

FROMAGE -

Ardoise de fromages locaux

DESSERT -

Délice des bois

*1 Coupe de Berligou rosé,  
domaine poiron dabin*

MIGNARDISES -



# M E N U B O U T ' C H O U – 56€

(Jusqu'à 12 ans)

Cocktail sans alcool inclus

AMUSE BOUCHE -

ENTRÉE -

Foie gras au torchon, mariné au pinot gris, compotée d'oignons rouges,  
pain aux figues.

PLAT -

Filet mignon de veau, Frites.

DESSERT -

Délice des bois

MIGNARDISES -

