



— LES —
HAUTS DE LOIRE
HOTEL RESTAURANT SPA

Nouvel An

349€

Une coupe de champagne cuvée prestige offerte aux 12 coups de minuit.
Avec Accord mets et vins : 449€

*A glass of prestige cuvée champagne offered at midnight.
With the food & wine pairing : 449€*

• — •

Salpicon de coquillages à la marinière,
oignons doux et livèche.

*Shellfish salpicon à la marinière,
sweet onions and lovage.*

La langoustine juste raidie, tomates
conservées condimentées,
salades d'hiver caramélisées, sauce
homardine et caviar de Sologne.

*Langoustine lightly seared,
preserved and seasoned tomatoes,
caramelized winter greens,
lobster sauce and Sologne caviar.*

La sole, le filet glacé au jus, praliné
d'arrêtes, topinambours rôtis
et truffes melanosporum.

*Sole, fillet glazed with its jus, fish-bone
praline, roasted Jerusalem artichokes
and Tuber melanosporum truffles.*

Le chapon de la ferme de la
Faubonnière en 2 services, morilles,
pomme de terre et cresson de fontaine.

*Capon from La Faubonnière farm
served in two courses, morel mushrooms,
potatoes and watercress.*

Raviole d'une cervelle de Canut,
kimchi de romaine et châtaigne.

*Raviolo of "Cervelle de Canut",
romaine kimchi and chestnut.*

L'esprit d'une forêt noire, cerisier
Sakura et sorbet cacao.

*A Black Forest spirit,
Sakura cherry and cocoa sorbet.*