

# Bonne Année 2025

le 31 décembre (au soir) et le 1<sup>er</sup> janvier

## Menu à 158 €

Un apéritif, une entrée, un plat, un dessert, les vins associés et le café

### Apéritif

Kir royal à la crème de mûres de roncières

### Les Entrées au choix

Raviole de foie gras de canard en consommé de poularde,  
brunoise de légumes truffés

*Un verre de Muscat de l'Île de Beauté - Clos Ornasca*

Noix de Saint-Jacques à cru, betterave jaune en croûte de sel,  
caviar et vinaigrette à la grenade

*Un verre de Vouvray - Domaine Catherine et Pierre Breton*

Crudo de crevettes bio et huîtres d'Agon-Coutainville  
aux oranges moro et marinade amande et soja

*Un verre de Bergerac « Cuvée des Conti » - Château Tour des Gendres*

### Les Plats au choix

Pavé de biche poêlée, sauce Grand-Veneur,  
gratin de patates et pommes fruits

*Un verre de Bandol rouge - Domaine de la Suffrene*

Filet de barbue à la plancha, raviole ouverte de céleri,  
émulsion de jus de palourdes

*Un verre d'Anjou « Terre de 3 - version libre » - Terra Vita Minum Artisans*

Médailillon de lotte au chorizo ibérique, crème homardine  
et ses salpicons cuisinés au risotto

*Un verre de Saint Véran - Domaine Jean-Marc Lafon*

### Les Desserts au choix

*Servi avec une coupe de champagne Louis Dehu*

Rocher à la noix de coco, cœur mangue-passion

Finger à la noisette et fruits exotiques

Opéra façon La Mascotte

### Café

