

Menu de Réveillon 31 décembre 2023 et 1^{er} janvier 2024

80 euros ttc/personne

Mise en bouche

Gambas cuites, taillées au couteau comme un tartare, Jus zesté, avocat, mangue et coriandre fraîche

Noix de Saint Jacques safranées, Crème parfumée au vin blanc sec, échalote, ciboulette et perles de yuzu

Tilet de bœuf façon Prossini, sauce madère Pressé de pommes de terre à la truffe, petits légumes

Sainte-Maure de Couraine, battu à la crème, Fruits secs et fruits à coque, pain grillé

Parlova aux fruits exotiques

Le menu comprend les eaux plates et gazeuses, et une boisson chaude (café, thé, tisane).