



— LES —

HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

MENU DU NOUVEL AN

349€ par personne

1/2 bouteille de Champagne
1 coupe de Dom Pérignon aux 12 coups de minuit

LES SALÉS

Haricot "Comtesse de Chambord" travaillé comme un nougat.
Tartare de crevettes bouquet aux baies de batak. Mayo à la citronnelle.
Foie gras et jambon de bœuf à l'ail noir. Pain d'épices à la vapeur.
Mousseline et chips de panais au lime. Figé de lait de coco.



La mise en bouche

LA DAURADE ROYALE

Côtelette tiède à la vinaigrette d'huître et flower sprout du jardin des Roys.



LE CAVIAR DE SOLOGNE

Pétales de cabillaud nacrés. Mousseline de chou vert et dentelle de noix grillées.

LA PUNTARELLE AUX TRUFFES DE TOURAINE

Blanchie: farcie de truffes. Crue: à l'huile de caméline de David PESCHARD
Royale d'oignon doux.

LA LANGOUSTE

Bisque parfumée d'oursin et pâtes fraîches au moringa.

UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS SECS, COMME UN CAPPUCINO

Châtaignes et chantilly café/cognac.

LE CANARD CHALLANDAIS

Cuit au sautoir. Jus de presse. Les cuisses en tourte au foie gras.
Pâte fondante aux Morelles de Balbis de notre jardin.

Chariot de fromages affinés par Rodolphe LEMEUNIER.

MA VERSION DU "CALISSON" À L'ORANGE ET SAFRAN D'ICI

Gelée de passion confite. Sorbet aux fleurs d'oranger.

LA SPHÈRE AU CHOCOLAT

Flambée au Kamok. Cœur moelleux aux marrons glacés et nougatine au grué.

02 54 20 72 57 / reservation@hautsdeloire.fr