

Menu du Réveillon

Valable uniquement pour le dîner du vendredi 31 décembre 2021

Escargot de la Noue, céleri rave et truffe noire du Domaine Galis

Chassagne Montrachet « Perclos » 2017, Langoureau

Poireaux, caviar d'aquitaine « perle noire » comme une tartelette

Triple Zéro Jacky Blot

**Huitre de David Hervé et voile de pomme granny smith
Vinaigrette de tapioca à l'encre de sèche**

**La noix de Saint Jacques juste rôtie, émulsion de mandarine et ail noir
confit**

Pouilly Fumé 2012 Château de Tracy

**Foie gras de la Maison Andignac rôti et son crumble au poivre de
Voatsiperifery, jus de canard lié à la groseille**

Givry 1^{er} cru l'empreinte 2018 Joblot

**Côte de cerf fumée minute, jus corsé
Croquette de pommes de terre au coulant de cèpes.**

Côte Rôtie « Madinière » 2016 Cuilleron

Brillât savarin à la Truffe noire du Domaine Galis

Le Sapin, mousse chocolat au lait, mangue et safran du bec d'Allier

Jurancon « Ballet d'octobre » 2019 Cauhapé

Menu en 8 services : 130.00€/personne

Menu et accord mets et vins : 190.00€/personne

Nous disposons d'une carte de plat à emporter pour les
fêtes de fin d'année disponible en réception ou en ligne
sur notre site internet :

www.hotelrestaurantdumorvan.fr

Taxes et service compris