

# Menu du Réveillon

Valable uniquement pour le dîner du samedi 31 décembre 2022

**Huître n°2 de David Hervé, concombre et pomme granny**

\*\*\*

**Tartelette sablé parmesan, tartare de langoustines mousse d'artichaut et caviar d'Aquitaine « perle noire »**

\*\*\*

**Raviole d'escargots et purée de racine de persil, émulsion parfumée au sapin, bois de salsifis**

\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques blanches rôties, topinambour confit et sabayon à la truffe melanosporum de chez Jérôme Galis**

\*\*\*

**Filet de colvert et foie gras en habit de choux verts, bille de châtaigne, et jus au parfum d'orange**

\*\*\*

**Cabrache, truffes et noisettes torréfiées**

\*\*\*

**Mousse à la pistache, coulant kalamansi et financier à l'amande, éclats de Yuzu et glace au thé matcha**

***Menu en 7 services : 140.00€/personne***

Taxes et service compris

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](http://www.hotelrestaurantdumorvan.fr)