

Menu du Jour de L'an

Valable uniquement pour le déjeuner du 1^{er} et 2 janvier 2022

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

Triple Zéro Jacky Blot

**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 6 services : 98.00€/personne

Menu et accord mets et vins : 148.00€/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