



# Menu du Nouvel An 2024

Menu 89€ / Menu Accord Mets + Vins 135€

## AMUSE BOUCHE

Cappuccino de Langoustines

## ENTREE

Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, salicornes et citron caviar

## POISSON

Turbot sauvage de sept heures, légumes anciens

## VIANDE

Veau fermier du Limousin cuit lentement au foin, mille feuilles de pommes de terres à la Truffe et jus corsé

## FROMAGE

Comté de 24 mois de la Maison Bois d'Amalthée et marmelade de coings

## DESSERT

Macaron vanille de Madagascar, cœur fruit de la passion et sorbet artisanal à la mangue



Domaine François Chidaine -  
Sauvignon -  
2022



Domaine Combier -  
Crozes Hermitage Blanc -  
2022



Domaine Gérard Bertrand -  
Château la Sauvageonne  
Blanc -  
2022



Champagne Rosé -  
Billecart Salmon