



MENU du NOUVEL AN

31 DECEMBRE 2023

85 € par personne (apéritif & café compris)

+ 12 € par personne si choix « 1 VIN AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *

+ 20 € par personne si choix « 2 VINS AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *

+ 25 € par personne si choix « 3 VINS AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *

- APÉRITIF -

Flûte de Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc « Grand Éclat »
Millésimé 2015 Domaine Champion (10 cl)

- MISE EN BOUCHE -

Crème de poire de terre et sa râpée à la noix

- ENTRÉE -

Chair d'araignée décortiquée sur sa crème infusée à la verveine
et ses pickles de champignons de Paris de Rémungol

* Si choix « VIN AU VERRE » : Montlouis/Loire sec (Bio) « Domaine des Liards » 2018

- PLAT -

Noix de coquille Saint-Jacques sautées, son riz rond de Camargue au butternut rôti,
sa sauce crémée au jus de pommes et au vinaigre de cidre

* Si choix « VIN AU VERRE » : Macon-Igé Climat Château London « Domaine Fichet » 2020

- FROMAGE -

Mêlée de mâche à la poire et noisettes avec ses copeaux de Tome de Brebis biologique de Melrand

* Si choix « VIN AU VERRE » : Touraine Chenonceaux (Bio) « Domaine Sauvette » Oneiros 2018

- DESSERT -

Vacherin glacé à la fleur d'oranger et sa salade de clémentines aux dattes

- EN FIN... -

Café et ses mignardises au chocolat

Excellentes fêtes et vive la Gourmandise!

Toute l'équipe du Jardin Gourmand