

Grand Menu du Nouvel An

Signé Thomas Parnaud

Les 30, 31 Décembre et 1^{er} Janvier

Bouchées apéritives

Le Silure ikejime du Bassin de la Loire, persil et spiruline de Beauce et caviar d'Aquitaine de la maison Perlita

Les Saint Jacques de Grand-Camp Maisy armement Le Télèmaque. Pochées dans un jus de betteraves de Beauce, Jus des barbes à la truffe blanche d'Alba

La Tranche de bœuf Aubrac, race d'exception façon Rossini accompagné d'un gratin de zita à la truffe noire

Le St nectaire fermier et Comté fruité de chez Marc Jannin MOF affineur 2015.
Le Mont-blanc au miel de Chartres

Mignardises

Le Chef Thomas Parnaud, Christophe Vuillard, ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes...


GEORGES