

## **Menu du Réveillon de la St Sylvestre 2017 – 2018**

**Dimanche 31 Décembre 2017**

**«Soleil levant... »**

**2018 ; Année du Japon**

*Chaque année, la France célèbre l'alliance avec un autre pays. 2018 célébrera le Japon,...  
Une identité dans les techniques de conception et de dégustation, et un terroir unique...  
C'est la diversité dont la cuisine française aime se nourrir afin de sublimer les produits de  
notre terroir.*

**Lors de l'apéritif.....Live music**

- Filet de Bœuf maturé à la plancha et jus d'huître
- Sashimi de saumon à la betterave

**La mise en bouche**

Sushi de Langoustine et pamplemousse et sa bisque en mayonnaise

**L'entrée**

Foie gras marbré aux algues, petit pain au lait et oignons confit sucrés-salés

**Le poisson**

Mi-cuit de thon mariné au sésame, jus de viande truffé, *Ou*

Bar poché au thé, et son écume

*Accompagnements : Purée de choux rouge et quinoa d'Anjou au beurre noisette*

**La viande**

Ris de veau au Yuzu, *Ou*

Magret de canard cuisson basse T° laqué au « Royal Combier »

*Accompagnements : Galette de riz et légumes de la Loire*

**Le fromage**

Nem de Ste Maure de Touraine,

Et pommes – tapées réhydratées au coteaux du Layon

**Le dessert**

*Sphère au chocolat comme un Quernon d'ardoise au Combawa*

**Café et Mignardises Chocolatées....**

**Les tarifs des menus /pers (hors boisson)**

92.00 € TTC,

*Ou*

85.00 € TTC (sans le fromage)

### **La Sélection du caviste (Pour 2 personnes)**

59.00 € TTC

Saumur Champigny rouge ;	<i>Château de Targé</i>	(37,50 cl.)
Savennière blanc ;	<i>Château de bellevue</i>	(37,50 cl.)
Saumur brut ;	<i>Bouvet Ladubay « Saphir »</i>	(37,50 cl.)

*(Possibilité de choisir également les vins à la Carte)*

### **Le programme de votre soirée**

19h00 à 21h00 : .....Accueil live music

20h00 : .....Ouverture du restaurant

22h00 à 2h00 : .....Piste de Danse et cotillons

00h00 : .....4, 3, 2, 1...Bonne année !! En bulles

