

# Menu Festif 90 € par personne

*Servie en 8 cours*

*Coupe de champagne Jacquard accompagnée de son Amuse-bouche*

\*\*\*

*Mise en bouche*

## *Entrées*

*Butternut en potage maison au lait de coco*

\*\*\*

*Foie gras de canard cuit en terrine, confiture de fruits et madeleine au miel*

## *Plats*

*Filet de dorade royale rôti, blésotto aux légumes d'hiver,*

*Crémeuse au citron*

*Choix du sommelier : Le clos de Nozieux, des Vignerons de Mont-près-Chambord 125 cl (vin local)*

\*\*\*

*Ôvet de sanglier sauce grand veneur, écraser de pomme de terre à l'huile d'olive*

*Choix du sommelier : Le chêne sacré, Vignerons de Mont-Près-Chambord 125 cl (vin local)*

## *Dessert*

*Assiette de fromages de notre région*

\*\*\*

*Gourmandises festives autour d'un café ou d'un thé*