



— LES —
HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANT SPA

DÉJEUNER DE LA NOUVELLE ANNÉE

165€ par personne

LES SALÉS

Haricot "Comtesse de Chambord" travaillé comme un nougat.
Tartare de crevettes bouquet aux baies de batak. Mayo à la citronnelle.
Foie gras et jambon de bœuf à l'ail noir. Pain d'épices à la vapeur.
Mousseline et chips de panais au lime. Figé de lait de coco.



La mise en bouche

NOUGAT DE HARICOT « COMTESSE DE CHAMBORD »



LA DAURADE ROYALE :

Le dos marqué au satay. Le ventre en tartare à la mousseline de crustacés.
Flower sprout, crème cresson.

LA PUNTARELLE AUX TRUFFES DE TOURAINE:

Blanchie: farcie de truffes. Crue: à l'huile de caméline de David PESCHARD
Royale d'oignon doux.

UNE INFUSION DE CHAMPIGNONS SECS, COMME UN CAPUCCINO :

Châtaignes et chantilly café/cognac.

LE CANARD CHALLANDAIS :

Cuit au sautoir. Jus de presse. Les cuisses en tourte au foie gras.
Pâte fondante aux Morelles de Balbis de notre jardin.

Chariot de fromages affinés par Rodolphe LEMEUNIER.

MA VERSION DU "CALISSON" À L'ORANGE ET SAFRAN D'ICI :

Gelée de passion confite. Sorbet aux fleurs d'oranger.

LA SPHÈRE AU CHOCOLAT :

Flambée au Kamok. Cœur moelleux aux marrons glacés et nougatine au grué.

02 54 20 72 57 / reservation@hautsdeloire.fr