

# BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

*\*\* Enzain \*\**

## MENU BISTRONOMIQUE DU NOUVEL AN

**31 DÉCEMBRE 2024 (DÎNER)**

*Une coupe de champagne offerte  
aux 12 coups de minuit*

**DECEMBER 31, 2024 (DINNER)**

*A glass of Champagne offered  
on the strokes of midnight*

**1<sup>ER</sup> JANVIER 2025 (DÉJEUNER)**

*Une coupe de champagne  
offerte avec votre dessert*

**JANUARY 1, 2025 (LUNCH)**

*A glass of Champagne offered  
with your dessert*

**99€**

*Hors Boissons / Excluding Drinks*



### AMUSE BOUCHE

*APPÉTISER*

**PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS, RIS DE VEAU,  
MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS**

*Crust paté, foie gras (duck liver), sweet veal bread, herb salad*

**BISCUIT DE SANDRE CUIT BASSE TEMPÉRATURE,  
TOASTÉ, DÉCLINAISON DE CHOUX-FLEUR**

*Slow cook pikeperch biscuit, toasted, cauliflower declinaison*

**LE PIGEON RÔTI SUR COFFRE, CUISSES CONFITES EN CROMESQUIS  
JUS DE PIGEON AU GRUÉ DE CACAO,  
ÉCHALOTES RÔTIÉS ET CHAMPIGNONS SAUTÉS**

*Roast pigeon, confit leg cromesqui, cocoa nibs pigeon juice, roasted shallots and sauted mushroom*

**FROMAGE DE CHÈVRE DE LA « CABINETTE »  
FRAIS ET EN ESPUMA, CONDIMENT AVOCAT MIEL**

*Goat cheese from la « Cabinette » fresh and foam, honey avocado crunch*

**LE MONT BLANC DES HAUTS DE LOIRE  
(MÉRINGUE MARRON AGRUMES)**

*The mont blanc from Les Haut de Loire (Meringue chestnut citrus)*

### MIGNARDISES

*Mignardises*