

SAINT SYLVESTRE 2017

Du salé, en prémices à pincé du bout des doigts....

« Religieuse » foie gras / pain d'épices / confit coings & figues blanches

Médailillon de homard, « biscuit » de homard & bisque en fin velouté

Noix blanches de saint-jacques / « viennoise » coriandre & nuage de maïs au vinaigre d'Orléans

Saint pierre rôti, crémeux de céleri & jus de viande truffé

« Encas » citron

Blanc de poularde, radis glaçon / mini champignons / éclats de châtaigne & jus de volaille crémeux

« Madeleine » au Sainte-Maure / confit de betterave

Chocolat / noisette

Clémentine en « salade » au miel de Touraine / sorbet clémentine

Mignardises & chocolat

Coupe de champagne pour le passage à An 2017

120 euros (hors boisson)

Forfait vins en accord mets & vins 45 euros (4 verres 12cl)

Ou 12 euros le verre

La Maison
TOURANGELLE
Hôtel - Restaurant

SAVONNIÈRES
Tél. 02 47 50 30 05

JOUR DE L'AN 2018

Du salé, en prémices à pincé du bout des doigts....

« Religieuse » foie gras / pain d'épices / confit coings & figues blanches

Œufs / « caviar de lentilles » / mouillette truffée

Saint pierre rôti, crémeux de céleri & jus de viande truffé

« Encas » citron

Blanc de poularde, radis glaçon / mini champignons / éclats de châtaigne & jus de volaille crémeux

« Madeleine » au Sainte-Maure / confit de betterave

Chocolat / noisette

Clémentine en « salade » au miel de Touraine / sorbet clémentine

Mignardises & chocolat

Coupe de champagne pour le passage à An 2017

85 euros (hors boisson)

Forfait vins en accord mets & vins 45 euros (4 verres 12cl)

Ou 12 euros le verre

La Maison
TOURANGELLE
Hôtel - Restaurant

SAVONNIÈRES
Tél. 02 47 50 30 05