



RESTAURANT

La Table de Monrecour

Par Eric JUNG

## *Réveillon de la Saint Sylvestre 2020*

140 € par personne

Accord mets et vins 40 € par personne

Ambiance musicale par Marine PILARD, chanteuse et pianiste

Flûte de champagne Ruinart et amuses bouche.



Lingot de foie gras de canard IGP Périgord confit aux épices « retour d'orient »,  
Chutney aux fruits secs, raisins et agrumes.



Homard européen comme une salade Caesar's,  
Pickles d'oignons, radis et parmesan onctueux.



Noix de coquilles Saint Jacques de la baie de Seine,  
Patates douces et choux Kale, fumet des barbes crémé.



Filet de veau fermier au sautoir,  
Compression d'une pomme boulangère, panais et sauce aux truffes noires.



Fromage frais de vache fermier,  
Assaisonné de truffes noires et agrémenté de jeunes pousses, huile de noix bio.



Sphère mousseuse à la vanille de Madagascar,  
Fruits de la passion et chocolat blanc « Ivoire »