

# LE CHEVERNY

## **DINER DU RÉVEILLON DU DIMANCHE 31 DÉCEMBRE 2023**

**95 € HORS BOISSONS**

### AMUSE-BOUCHES

**LA CRÈME DE TOPINAMBOUR À L'HUILE DE TRUFFE, ÉCLATS DE NOISETTES ET LAIT RIBOT. LE TOAST DE SAUMON GRAVELAX SUR UNE MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS, FLEUR DE SEL AU CAVIAR DE NEUVIC SÉCHÉ.**

### PATIENCE

**L'ACCRA DE MORUE, AIOLI ET FEUILLE DE SCHISO CITRON.**

### ENTRÉE

**TARTARE DE NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET D'HUITRE, SALICORNES ET AGRUMES.**

**TOAST DE FOIE GRAS DE CANARD DES MONTS DE BLOND AU NATUREL.**

### POISSON

**LE BAR CUIT BASSE TEMPÉRATURE EN FEUILLE DE NORI, SAUCE BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE ET CITRON CAVIAR, CRÈME DE POIREAUX ET CAROTTE FANE.**

### VIANDE

**LE SUPRÊME DE PIGEON ET LA CUISSE CONFITE, SAUCE AU PAIN D'ÉPICES ET AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME DE MARRONS ET LÉGUMES DE SAISON.**

### FROMAGES

**LA DÉCLINAISON DE 3 FROMAGES.**

### DESSERT

**L'ENTREMET NOISETTE MYRTILLES, CRÈME LÉGÈRE VANILLÉ, COMPOSÉES MYRTILLES SORBET MARRONS ET MARRON GLACÉ.**

**OUVERT LE DIMANCHE 24 MIDI, LE LUNDI 25 MIDI, FERMÉ LE MARDI 26 DÉCEMBRE.**

**OUVERT LE DIMANCHE 31 MIDI ET SOIR, LE LUNDI 1ER JANVIER 2024 FERMÉ LE 2 ET LE 3 JANVIER RÉOUVERTURE LE JEUDI 4 JANVIER AU SOIR.**

**CONTACT 05 55 34 50 01 OU [LECHEVERNY.FR](http://LECHEVERNY.FR)**