

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