



LA CHAPELLE
RESTAURANT

Reveillon du Nouvel An

Menu à 300 €

Noix de Coquille Saint-Jacques

*Nage bleue acidulée
Radis de couleurs d'hiver
Billes translucides de Manioc*

~

Nonette en Surprise

*Caviar de Neuvic et Langoustine
Sauce suprême de Tête perlée à l'huile de Cresson*

~

Filet de Turbot

*En écailles de Belle de Fontenay
Traditionnelle purée, Truffe noire
Sauce Poulette*

~

Bœuf Wagyu en Strate

*Fleur de Betterave, Laitue celtuce
Jus intense infusé au Foin et à la Moëlle*

~

Douceur de Stracciatella

*Marmelade d'Agrumes, Miel d'Huriel
Dentelle de Saugé du jardin*

~

Saint-Honoré Revu par Loïc Alleyrat

*Gourmandise crémeuse à la Truffe blanche
Chiboust Vanille de Tahiti
Glace Alba Tartufi*

**Aux 12 coups de minuit, une coupe de Champagne
Diebolt-Vallois « Blanc de Blancs » Extra-Brut, vous sera offerte**

*Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes. Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Toute nos viandes sont d'origine Française. Prix nets T.V.A. incluse, service compris.*