

LA NUIT DES DIAMANTS

SAINT-SYLVESTRE 2026

*Une nuit pour briller,
une année pour scintiller...*

MENU

Amuse-bouche

Perle d'I.O, pochée aux fines bulles de Champagne
Raviole de poulpe farcie d'un tartare de Saint Jacques au citron confit
Blinis de saumon fumé de Norvège, beurre 1/2 sel AOP Poitou Charente

Le foie gras

Papillote de foie gras, poêlé en feuille de pâte filo
accompagnée de son confit de groseille et une pointe de chocolat amer

Trou

Sorbet clémentine arrosé à la mandarine Napoléon

La poularde

Croustade de poularde de Bresse sauce Périgourdine,
sa purée truffée, pois gourmands, panais rôti au miel d'acacia

Le fromage

Buffet de fromages de la Maison Marchand

Le Diamant

Chocolat caramélia Valrhona garni
d'une crème mascarpone montée aux grains de vanille de Madagascar
cœur coulant à la framboise et sa sauce au chocolat blanc