



Saint - Sylvestre, Dîner du Réveillon.



Homard bleu

En Raviole, velouté de Topinambour au Caviar d'Aquitaine



Turbot de ligne

Panais & petits légumes, Beurre légèrement citronné



Clémentine de Corse

en sorbet.



Chapon de la ferme des Chesnots à la Royale

Mitonnée de jeunes légumes.



Camembert de la ferme des Champs secrets

A la truffe.



Chocolat Grand Cru

Maison Cluizel, crème Anglaise aux épices de Noël.



195 Euros par personne hors boissons

Le Clos Relais & Châteaux, **lundi 31 décembre 2018.** Verneuil d'Avre & d'Iton.