

CAFÉ
—JEANNE—

DÎNER DE NOËL

Samedi 24 décembre 2022

DE 20H À MINUIT UN TRIO AVEC CHANTEUSE,
PIANO & CONTREBASSE VOUS ACCOMPAGNE DURANT VOTRE SOIRÉE.

Une coupe de Champagne Magnum Philipponnat
Grand Blanc de Blancs Extra Brut 2011

ENTRÉES

Foie gras de canard en terrine aux épices de Noël
Ou
Fine gelée de tourteaux, crémeux de fenouil & corail

PLATS

Noix de Saint-Jacques de la Côte d'émeraude cuite dans sa coquille
Chou-fleur & salicorne à l'ail noir
Ou
Volaille de Bresse farcie à la Champenoise, purée de Ratte aux noix

FROMAGE

Ma sélection de 3 fromages & melba de pain aux noisettes
Comté affiné 18 mois / Échourgnac / Selles-sur-Cher

DESSERTS

Bûchette de chocolat, poire & noisettes fermentées
Ou
Douillon aux pommes confit 5 jours, crème vanillée

220 € hors boissons

Prix nets en euros – Taxes & service compris

CAFÉ
—JEANNE—

DÎNER DU NOUVEL AN

Samedi 31 décembre 2022

DE 20H À 1H UN TRIO AVEC CHANTEUSE, PIANO & GUITARE
VOUS ACCOMPAGNE DURANT VOTRE SOIRÉE.

Une coupe de Champagne Magnum Philipponnat
Grand Blanc de Blancs Extra Brut 2011

ENTRÉES

Ravioles de langoustines, bouillon de crabe vert
aux zestes d'orange & gingembre
Ou
Crème brûlée de foie gras de canard, cacahuètes & salade d'herbes

PLATS

Filet de bœuf Wellington, foie gras & truffes noires
Ou
Biscuit soufflé de Noix de Saint-Jacques, velouté de cresson & caviar

FROMAGE

Ma sélection de 3 fromages & melba de pain aux noisettes
Comté affiné 18 mois / Échourgnac / Selles-sur-Cher

DESSERTS

Douillon aux pommes confit 5 jours, crème vanillée
Ou
Délice chocolat Grand Cru & marrons glacés

270 € hors boissons

Prix nets en euros – Taxes & service compris