Marlène vous propose son Menu du 31 décembre 2026

Jeudi 31 décembre
Le dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre

L'écrin de Marlène
LA TABLE

Coupe de champagne

Mise en bouche

Cromesquis d'escargots de Nizerolles
Emulsion au persil frais et à l'ail

Foie gras d'oie mi-cuit
Petits pains spéciaux aux fruits secs

Noix de Saint-Jacques truffée
Jeunes poireaux étuvés au beurre salé

Filet de turbot rôti, beurre Nantais
Mousseline de butternut et topinambour

Filet de cerf, jus corsé à la truffe melanosporum
Mousseline de panais, navet et carotte bio glacés

Pré-dessert

Assiette de fromages préparés et affinés, sorbet aux herbes fraîches
Ou
Faisselle de fromage blanc à la crème

Pré-dessert

L'étincelante gourmandise

Gourmandises

Accord mets et vins
Boissons chaudes & Eaux minérales

200,00€
Prix nets

WWW.MARLENE-VICHY.COM