
hôtel

Le Noirlac

réveillon du

Nouvel An 2026

98€
/personne

PRÉLUDE

1 verre de soupe de champagne accompagné
de son huître gratinée au champagne, parmesan et son saumon gravlax

SONATE

Foie gras mi-cuit à la liqueur de Chambord
et sa crème brûlée butternut

OU

Terre et mer : escargots Dubarry en cocotte luttée
et ses Saint-Jacques snackées, pulpe de panais

ENTRACTE

Sorbet citron-basilic, vodka

CONCERTO

Filet mignon de veau fumé au foin, sauce Grand Veneur
au poivre vert de Kerala, et son mille-feuille de racines d'autrefois

OU

Saumon Wellington, beurre blanc à la clémentine,
grenade, œufs de harengs fumés

SYMPHONIE

Tatin d'endives au caramel de noix et fromage de brebis du Berry

FINAL

Boule de neige aux fruits exotiques,
flambée au thym

Ou

Finger, praliné noisette

Boissons comprises
apéritif + 1 verre de vin blanc
+ 1 verre de vin rouge + 1 coupe de vouvray

mercredi 31 décembre 2025

à partir de 20h00

au programme

Cathy et Thibaud Dumaine

215 route de Bourges 18200 Saint-Amand-Montrond

Réservations au 02 48 82 22 00. Le règlement doit être effectué à la réservation.