

# Le Noirlac

## réveillon du *Nouvel* 20 *An* 26

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 lutée  
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.