

# La Table de Jeanne

Dîner du Nouvel An 2024

New Year's Eve Dinner 2024

## Mises en bouche

Appetizers

Risotto de céleri rave confit à la truffe, beurre blanc au champagne

Risotto of celery root candied with truffles, beurre blanc with champagne

Raviole de homard breton, jus corsé

Brittany lobster raviole, well-seasoned gravy

Chapon de la Ferme d'Alice rôti, mousseline de rattes, truffes et châtaignes

Free range capon from Alice's farm, mashed potatoes, truffles and chestnuts

Bleu de Bonneval, pain aux fruits, salade d'herbes

Bonneval blue cheese, fruit bread, herbs salad

Les douceurs de la Saint Sylvestre

New Year's Eve dessert

## Mignardises

Sweets

175 €/adulte . 90 €/enfant - Hors boissons

175 €/adults . 90 €/children - Excluded drinks