MENU DU NOUVEL AN

ENTRÉES

- Foie gras et son velours cerises verveine accompagné de sa brioche perdue
- Velouté Potimarron, panna cotta de chèvre frais et son crumble de noisettes (VG)
- Langoustines poêlées sur sa nage de crustacés et ses petits légumes glacés

PLATS

- Ballottine de volaille farcie avec ses châtaignes et ses figues, accompagnée de son pressé de pommes de terre et de pommes rôties
- Dos de cabillaud rôti, risotto de quinoa, légumes croquants et sa sauce yuzu vanille
- Magret de canard pané, poêlée des sous-bois, oignons glacés, et ses pommes de terre confites accompagné de sa sauce mûres balsamique
- Risotto de quinoa crème de pecorino, champignons et ses légumes croquants (VG)

FROMAGES

- Trilogie de froamges accompagnée de son mesclun
- Brick de St Maure aux Myrtilles et son mesclun
- Tarte fine pêches rôties pistache, gorgonzola et son mesclun

DESSERTS

- Paris Brest intense Noisettes
- Finger choco-caramel et ses chouchous pécan
- Boule de neige exotique

FORMULES

Entrée / Plat / Dessert — 35 €

Entrée / Plat / Fromage / Dessert — 41 €

Commandes jusqu'au 26 Décembre 2026 à 12h. À retirer au Domaine de Neuville ou en livraison dans un rayon de 20 km autour de Domagné.
Commande minimum : 4 personnes.