Domaine de Dienné
– DéfiPlanet' –

Menu du Nouvel an

Inclus pain, eaux plates et gazeuses

MISES EN BOUCHE

Opéra de foie gras, griotte et pain d'épices • Gaufre pomme de terre, mousse raifort et saumon fumé • Œuf de caille en chaud froid de sésame doré, sauce barbecue

ENTRÉE FROIDE

Terrine « maison » de chevreuil et foie gras, condiments

ENTRÉE CHAUDE

Escalope de saumon, crème d'endive, siphon de fromage et noisettes torréfiées

PLATS

Le trou lorrain
(Sorbet citron vert, liqueur de mirabelle)

Ballotine de chapon terre mer, écrasé de pommes de terre et mini légumes rôtis, jus réduit

FROMAGES

Duo de fromages et sa salade
(Saint-nectaire fermier et chèvre du Maras)

DESSERT

Tartelette framboise litchi et son sorbet

Tarif : **76 €** /pers.

Soupe à l'oignon

servie à 3h du matin

Formule enfant*

Jus de pomme

ENTRÉE

Mousson de canard, toasts et condiments

PLAT

Filet de chapon, crème truffée, gratin Dauphinois

DESSERT

Tartelette framboise litchi et son sorbet

Tarif : **26.50 €** /pers.

DATE LIMITE DE RÉSERVATION
23 décembre 2025
*Tarif enfant jusqu'à 12 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Domaine de Dienné
– DéfiPlanet' –

Carte des vins

BLANC

Uby n°3 Côte de Gascogne	21 €

ROUGE

Esprit B Vin de Bordeaux	21 €
Longa AOC Bordeaux	21 €

ROSÉ

Masterel Côte de Provence	21 €

PÉTILLANT

Perles de Villemont Haut Poitou	26 €

CHAMPAGNES

veuve Renard de Beaumont	39 €