

DOMINIQUE LEYANT
SINCE 1986 - 15 MARS 2011

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Samedi 31 décembre 2022

135 EUROS
VINS « GRANDS CRUS » EN ACCORD, 6CL PAR PLAT : 45 EUROS

AMUSE-BOUCHE AUX TRUFFES

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CHANTILLY À LA TRUFFE NOIRE,
BAGUETTE FEUILLETÉE, LARD ET TRUFFE

FOIE GRAS DE CANARD JUSTE SAISI, BOUILLON,
RAVIOLES ET ESPUMA AUX TRUFFES NOIRES

POITRINE DE PIGEON CONTISÉE AUX TRUFFES NOIRES,
MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS AUX TRUFFES, JUS AUX TRUFFES

OU

NOIX DE SAINT-JACQUES PIQUÉES À LA TRUFFE, CROQUETTES ET ÉMULSION AU CORAIL
RISOTTO AUX TRUFFES

AUMÔNIÈRE DE BRILLAT-SAVARIN AUX TRUFFES

CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC À L'HUILE D'OLIVE EN GELÉE CRAQUANTE,
SORBET POIRE ET TRUFFES NOIRES



Hôtel Restaurant de Bouilhac

SPA & WELLNESS MONTIGNAC-LASCAUX