

Menu de la Saint-Sylvestre

Ambiance musicale Jazz

Créateurs culinaires : Nicolas Stamm-Corby & Serge Schaal

Chefs Exécutifs : Axelle & Mathias Stelter

Chef Pâtissier : Marcel Pignolet

Amuse-bouche : Tourteau

Mousse au Céleri, Pomme & Aneth

Noix de Saint Jacques

En Tartare, Panais, Noisette & Vinaigrette perlée

Raviole de Foie Gras

Écume Truffée & Copeaux de Parmesan

Langoustine & Caviar

Nuage de Chou-Fleur, Beurre Noisette & Citron Noir

Filet de Bœuf d'Aubrac

Façon Rossini, Topinambour, Sauce Périgourdine & Salade Pastorale

Moelleux au Chocolat

Glace au Grué, Nuage au Chocolat & Opaline au Cacao

Miel & Champagne

Miel & Sorbet au Champagne, Sablé croustillant

Les Mignardises du LÉONOR

Menu Unique en Accord Mets & Vins Boissons Comprises 295€

Notre menu unique ne pourra être adapté aux restrictions alimentaires ou intolérances.

L'accueil débutera à 19h30 pour un service à 20h.

Afin de confirmer votre réservation, un prépaiement des menus sera nécessaire, à réaliser sur notre plateforme de réservation Zenchef, annulable jusqu'à 7 jours avant la soirée.