

Le Moulin Cécile sur son 31.

Le Chef Benjamin Blanchet & Nicolas vous proposent de vous retrouver au Moulin Cécile pour le dîner de la Saint Sylvestre ou le déjeuner du jour de l'An autour d'un menu dégustation qu'ils ont imaginé pour votre seul plaisir. Ils vous proposent une expérience centrée autour de l'assiette et ont pris le parti de ne pas proposer d'animation particulière, si ce n'est celle de se retrouver entre épicuriens !

« Je vous invite à une découverte de textures et de saveurs sublimes par des produits si particuliers en cette période gourmande. Les fêtes de fin d'année sont l'occasion unique de retrouvailles en famille ou entre amis, une parenthèse enchantée avant la traditionnelle prise de bonnes résolutions !

Je vous souhaite une très belle fin d'année à nos côtés. »

Benjamin Blanchet

Menu unique servi le dimanche 31 décembre au dîner et le lundi 1^{er} janvier au déjeuner 98€.

Début de service à 20h pour le dîner et 12h30 pour le déjeuner.

(Places limitées, 30% d'acompte à la réservation)

Origine des viandes France

Prix nets service compris

L'Apéritif Du Moulin Cécile.

Mirabelle confite au Génépi, sirop de mirabelle et Crémant de Loire.

La Mise en Bouche.

Le bœuf charolais à 55°, sésame torréfié, émulsion meurette à l'estragon.

Le Foie Gras de canard.

En terrine maison, autour de la betterave, anguille fumée et neige de Raifort.

La Noix de Saint Jacques & Le Rouget.

En nage, patate douce-lait de coco, pesto amande-persil.

Le Lieu Jaune & Le Caviar d'Aquitaine.

Snacké, jeux de textures autour du topinambour, risotto chorizo, émulsion cresson et huile de homard.

Le Quart d'Heure Vendéen.

Sorbet mandarine et Clémentine Impériale.

Le Perdreau & La Truffe.

En suprême, crème de truffe, pomme de terre charlotte en pétales, réduction airelles-Marsala.

La Tomme de Savoie.

Affinée au marc de raisin, gel vin chaud, noix et mesclun assaisonné.

La Vanille & L'Hibiscus.

En vacherin, croustillant noix de pécan et gel hibiscus.