

Venez passer la nuit de la Saint-Sylvestre à Cheverny.  
Dans une ambiance intime, vous ferez partie du cercle des privilégiés  
qui partageront la dernière soirée de l'année au Château du Breuil.  
Uniquement sur réservation.



*Le titre de Maître Restaurateur reconnaît l'excellence des meilleurs  
professionnels de la restauration traditionnelle, valorisant leurs  
compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.*



## diner de la Saint-Sylvestre

dimanche 31 décembre 2017

**MENU : 85€/PERS.**

médailon de homard bleu  
à la crème de truffe noire



duo de foie-gras du sud-ouest  
aux Côteaux du Layon & vin de côtes,  
ficoïde glacial et chutney de potiron au cidre



noix de Saint-Jacques à la fleur de sel de Guérande  
et caviar de Sologne, vaporeux de topinambour  
& huile de crustacé extra vierge



granité de Ruinart rosé au parfum de baie de genièvre



filet de veau aux morilles,  
millefeuille de nos jardins en habit d'hiver,  
reine de Touraine



salade & fromages affinés de nos régions  
miel artisanal de Sologne (sup. 8€)



craquant au chocolat extra bitter,  
griotte & orange sanguine,  
crémeux caramel Valrhona & amaretto



finale en douceurs de la nouvelle année

**MENU ENFANT** -12 ANS

**35€/PERS.**

effiloché de jambon de Vendée  
sur toast campagnard  
et huile de noisette



filet de veau  
à la crème de morilles,  
quelques légumes  
& pâtes italiennes au parmigiano



craquant au chocolat extra bitter,  
chantilly à la fraise Tagada

Contactez Frédérique au +33 (0)2 54 44 20 20  
... et réservez votre table au plus vite. Places limitées !

CHATEAU DU BREUIL\*\*\*\*

23, route de Fougères - 41700 Cheverny  
www.chateau-hotel-du-breuil.com - info@chateau-hotel-du-breuil.com