

MENU DE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

190€
/pers.

Soirée dansante animé par un DJ. Champagne à discrétion ...
toute la nuit ...

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques et agrumes, perle de yuzu
Baron de saumon fumé maison, blinis à la crème citronnée, œufs de saumon
Foie gras poêlé, chutney de figues et brioche toastée

TROU NORMAND

Sorbet pomme verte, calvados du pays

PLAT PRINCIPALE

Filet de bar rôti, sauce vierge et crumble aux herbes
ou
Chapon fermier sauce morilles, mousseline de céleri et légumes de saison

FROMAGE

Neufchâtel fermier et salade gourmande aux noix

DESSERT

Paris-brest revisité pour la nouvel année
Café gourmand et nounours au chocolat