



DÎNER DE LA ST SYLVESTRE

Apéritif

*Tempura de courgette, Fantaisie fraîcheur, Kefta de dinde épicée
Brick de saumon au fromage frais et aneth, Brochette de gambas au tandoori*

ENTREE FROIDE

*Variations festives
Foie gras au pommeau et briochin, Saumon fumé et sa crêpe aux herbes fraîches,
Brochette de gambas au tandoori*

ENTREE CHAUDE

*Filet de bar en crumble de chorizo, beurre aux aromates et agrumes,
Purée de tomate épicée, maki de fine ratatouille fraîche*

Sorbet Pomme

PLAT CHAUD & GARNITURES

*Médailon de veau sauce au foie gras, figue et baies roses
Samoussa aux champignons des bois, tomate surprise aux petits légumes, mousseline de potiron*

Assiette des 4 fromages normands AOP et salade croquante

ASSIETTE DE DESSERTS

*Les gourmandises de minuit :
Mini chou craquelin à la vanille, verrine chocolat et son streuzel,
Mini craquant au chocolat, Sablé crémeux caramel et noisettes caramélisées,
Accompagné d'une flûte de champagne*

Café et truffe au chocolat

Soupe à l'oignon

95 € par personne

Boissons comprises