

Menu du Réveillon

Coupe de champagne et ses amuse-bouches

1^{ère} entrée : Coquille Saint-Jacques à la bisque de homard

Ou

Jambon de Parme, antipasti et toasts

2^{ème} entrée : Tartare de saumon fines herbes

Ou

Salade Festive

(Asperges, dés de foie gras, magret de canard fumé, copeaux de parmesan)

Trou Normand (sorbet pomme, Calvados)

Ballottine de Veau aux Cèpes et truffade, flan de légumes et gratin dauphinois

Ou

Filet de Bœuf sauce au poivre, flan de légumes et gratin dauphinois

Ou

Filet de Sandre, crème de poireaux

Galette de riz safrané et parmesan, pois gourmands, tomate cerise rôtie

Assiette de fromages

Charlotte aux fruits rouges

Ou

Craquant chocolat/mascarpone et noix de coco, glace tiramisu

93 €*

*Repas sans cotillons

