MENU
SAINT-SYLVESTRE 2026
En Huit Temps

140,00 €

SUGGESTION ACCORD METS & VINS

Évasion en 3 verres (10 cl) sélectionnés par notre Sommelier 40,00 €

PIÈCES COCKTAIL

Blinis de saumon fumé
Foie gras de canard Français, chutney pomme-Calvados
Crémeux de patate douce, éclat de marron et crème fermière

ENTRÉE

La Saint-Jacques

Saisie à la plancha, écrasé de courge butternut, émulsion roquette, fine tuile aux épices

PLATS

Le Bar

Pavé rôti sur peau, fine purée de céleri au beurre demi-sel de la ferme, copeaux de truffe et vinaigrette aux noix torréfiées

TROU NORMAND

Sorbet pomme et calvados

Le Chapon

Suprême, cuit en basse température, fondue de choux rouge à la bière, pommes
Bouchons à la fleur de sel, jus réduit au foie gras

FROMAGE

PRÉ DESSERT

L'exotique

Nage mangue ananas et sorbet citron
Accompagné d'une coupe de Champagne Rosé

DESSERT

La Forêt Noire

Avec son biscuit moelleux chocolat, coque croquante, mousse chocolat, compotée cerise griotte et son sorbet