

MENU DU REVEILLON DE NOËL

LUNDI 24 DECEMBRE 2018

Fine gelée d'huîtres, mousseline de chou-fleur et caviar de hareng

Lobe de foie gras de canard parfumé au Porto et Calvados,
Confit de pruneaux au Muscat et noix fraîches

Brochette de Saint-Jacques, pulpe d'artichauts,
Vinaigrette de fèves et jus de rôti

Sorbet orangina, Champagne, mandarine confite et poivre de Cuméo

Suprême de volaille farci aux champignons,
Gésiers, pont-l'évêque, patate douce et gingembre

Camembert rôti sur quelques feuilles, caramel au Calvados

Bûche de Noël façon tartelette, cœur coulant passion

Menu unique, inclus dans le forfait

