

MENU EN HUIT TEMPS DE LA SAINT-SYLVESTRE 2024
110,00€

Amuse-Bouche

Tartare de saumon gravlax

Mise en bouche

Arancini de poulpes

Entrées

Ravioles de Homard Bleu avec sa bisque
Ou
Duo de foie gras de canard mi-cuit au torchon
Au Champagne et aux morilles

Trou Normand

Plats

Blanquette de la mer sauce au Safran
Avec une fondue de poireaux à la truffe
Ou
Tournedos façon Rossini, sauce au poivre de Sichuan
Avec ses petits légumes de saison et pommes Pont-neuf

Assiette de fromages Normands

Pre-dessert

Accompagné d'une coupe de Champagne

Desserts

Surprise Chocolatée
Composée d'un biscuit Sacher, mousse chocolat noir Tonka et son Grué cacao
Ou
Kyoto
Avec sa Dacquoise noix de coco, citron Yuzu et crème diplomate vanille coco