

Tanjac

MISE EN BOUCHE

Langoustines rôties à la sauce escabèche et condiment kalamansi

Duo de Saint-Jacques, cuite sel-sucre, snackée, velours de panais à l'arabica et confit de clémentine

Granité aux éclats d'agrumes et son champagne rosé

Demi-coquelet braisé, caresse onctueuse de foie gras, pressé de céleri-rave et tombée de girolles

Mille-feuille de camembert crémeux et jeunes pousses

Chocolat et kumquat en contrastes, mousse et marmelade, biscuit moelleux et sablé croustillant
Coupe de champagne Laurent Perrier « La Cuvée »

Café et mignardise



90€/pers

Prix net en euros, service compris
Sur réservation uniquement au
02 31 92 16 11



N

**Novotel Bayeux
117 Rue Saint Patrice**