

Menu de la Saint Sylvestre 2024



Amuses-bouches :

Mini-bouchée de camembert panée au curry vert, servie avec un chutney de mangue et une sauce aigre-douce.

Tartelette au calvados avec une compotée de pommes caramélisées et une chantilly au lait de coco façon Kulfi.

Mini-brochette de crevette marinées à la citronnelle et saté.



Cocktail signature

La subtilité de cidre brut, de jus de pamplemousse rose, de gingembre frais et d'un trait de calvados.

Entrée

Tataki de Filets de Cailles et noix de saint jacques à l'huile de pepin de courge et citronnelle, carmines, salpicon de pommes acides, éclats de noisettes.



Trou normand

Sorbet citron Kalamansi et Vieux Calvados macéré au yuzu confit.

Plat principal

Filet de boeuf aux 10 épices d'ailleurs, médaillon de Langouste, jus de carcasse au cidre et au curry rouge, risotto crémeux parfumé à la truffe et salsifis rôtis croquants.



Fromage

Bavarois de Pont l'évêque Bio de la ferme de Montavigny à Criqueville-en-Auge accompagné d'une confiture de figues au piment d'Espelette et pain aux noix.

Dessert

Biscuit moelleux au thé matcha,
Mousse combawa et Passion,
gelée au calvados,
Fruits exotiques.

Café et gourmandises

Réservation souhaitée !!

Tout le repas sera accompagné de Champagne

99€ par personne