

220€ par personne (Hors boissons)

# Menu du 31

Coupe de champagne\* de Bienvenue

## **Cappuccino de Truffe**

Tartare de légumes d'hiver du jardin de Sophie

## **Duo de Homard et Noix de Saint-Jacques**

Crumble aux épices, gelée thaï acidulée et citron caviar

## **Pavé de Saint Pierre rôti**

Damier de légumes de la ferme des Gonnies et Caviar d'aquitaine

## **Pause Normande façon Mojito**

## **Le suprême de chapon à la Truffe et aux marrons**

Billes de pommes de terre, jus corsé au vin rouge de Normandie

## **Le petit cœur de Neufchâtel aux senteurs de Truffe**

Crème à la bière Normande

Coupe de champagne\* de la nouvelle année offerte par la direction

## **L'Horloge de Minuit**

Déclinaison de mini choux de notre Chef Pâtissier

\*A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé