



MENU HOMARD EN HUIT TEMPS DE LA SAINT-SYLVESTRE 2024

140,00€



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

Plat

Homard Bleu rôtie au four, avec sa sauce bisque, accompagné de son écrasé
De pommes de terre à la truffe en cocotte

Assiette de fromages Normands

Pré-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

