

Menu du Nouvel An

MISE EN BOUCHE 4 mignardises Festives

ENTREES

(1 entrée au choix)

RAVIOLE D'ÉCUME AU SAFRAN DES FÊTES

Raviole de Saint Jacques accompagnée de crevettes et d'une bisque safranée

DELICE DE CANARD AUX ECLATS EXOTIQUES

Tartare de Canard à la mangue et au parmesan

LES TROIS JOYAUX DU FOIE GRAS

Trois déclinaisons de Foie Gras

PLATS

(1 plat au choix)

LOTTE DES FÊTES AUX AGRUMES D'HIVER

Médaillon de lotte aux agrumes et déclinaison de légumes racines

SUPRÊME FORESTIER ET DOUCEUR DES SOUS-BOIS

Suprême de Pintade farcie à la forestière servi avec une mousseline de carotte et un risotto aux cèpes

BOEUF DE GALA AUX MORILLES ET PARFUMS D'HIVER

Filet de boeuf, crème de morilles accompagné d'une mousseline de panais, d'échalottes confites et de pommes châteaux poêlées

FROMAGE

Crème brûlée Normande aux éclats d'andouille

DESSERTS

(1 dessert au choix)

Balade exotique

Dôme prestige au chocolat

Ecrin de marrons et velours d'hiver

68€
Hors boissons

LE GARDE
MANGER

LE GARDE MANGER

23 rue Larcher
14400 Bayeux
02.31.92.08.13

Info@hotel-reinemathilde.fr

Taxes et service compris - Liste des allergènes sur demande - édition 2025

