



MENU EN HUIT TEMPS DE LA SAINT-SYLVESTRE 2025 120,00€

Amuse-Bouche

Gougère aux champignons

Mise en bouche

Tartare de Saint-Jacques et Gambas avec sa réduction au champagne

Entrées

Ravioles de Langouste avec sa bisque

Ou

Trilogie de foie gras de canard

(foie gras cuit au torchon, escalope de foie gras poêlée sauce pain d'épices, panna cotta de foie gras)

Trou Normand

Plats

Filet de bar sauvage sur un lit de risotto crémeux de Sicile,
nage de lait de Coco et Litchi

Ou

Pigeonneau, farci au Châteaubriant, essence d'étrille, déglacé au Pommeau
agrémenté de sa panière de mini légumes d'hiver

Duo de fromages Normands

Prédessert

Accompagné d'une coupe de Champagne

Desserts

L'audace Chocolat & Praliné

Mousse légère au chocolat avec son cœur praliné coulant,
Surmontée de sa tuile croustillante à la noisette, avec son sorbet praliné

Ou

L'ananas Victoria façon Bouche à Oreille
Nuage de noix de coco, citron caviar avec son sorbet ananas