

MENU

du 31 décembre 2017 au soir

(RESERVATIONS & INFOS par téléphone au 02.31.96.03.37

à partir du 18 décembre 2017)

76 euros/personne, boissons comprises

Vin à discrétion jusqu'au fromage : Vin Blanc (Chardonnay), Vin Rouge (Bordeaux
côte de Bourg)

Apéritif : Kir Royal et Mise en Bouche

- Terrine de Foie Gras de Canard Maison cuisiné au Pommeau, Compotée de Coings
et Pain d'Épices Maison

ou

- Aumonière de Noix de Saint Jacques et Langoustines, Sauce délicate au Safran

- Tournedos de Magret de Canard façon Rossini, Pommes Noisettes maison et
Légumes Croquants

ou

- Marmite Dieppoise Revisitée (Filet de Sole, Médaillon de Lotte, Noix de Saint
Jacques et Crevettes Roses en Nage)

Trou Antillais (Sorbet Ananas et Rhum Arrangé maison)

Trio de Fromages Normand, Salade Verte

Découverte Gourmande de Desserts Maison

Café, Thé ou Infusion