

MENU

du 31 décembre 2018 au soir

(RESERVATIONS & INFOS par téléphone au 02.31.96.03.37

à partir du 5 décembre 2018)

79 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

- Foie Gras de Canard et Magret Fumé en Duo, Compoté de Poire au Vinaigre de
Cidre et Tuile de Poire

ou

- Poêlée de Noix de Saint de Jacques et son Confit de Fenouil aromatisé à la Truffe

- Filet de Bœuf façon Rossini, Pommes Grenailles sautées et poêlée de Girolles au
beurre d'Isigny

ou

- Pavé de Bar de ligne, émulsion au Champagne et Huitres pochées, Pommes
Noisettes maison et Caviar d'Aubergines

Trou Antillais (Sorbet Ananas et Rhum Arrangé maison)

Croustillant de Camembert, réduction de Poiré, Mesclun

Découverte Gourmande de Desserts Maison

Café, Thé ou Infusion