

MENU

du 31 décembre 2016 au soir

(RESERVATIONS & INFOS par téléphone au 02.31.96.03.37

à partir du 13 décembre 2016)

75 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 Sauternes et son Chutney de
Poires

ou

- Poêlée de Noix de Saint Jacques, Sauce au Champagne sur Lit de Mesclun

- Émincé de Magret de Canard rôti au Miel, aux Clémentines et Grand Marnier,
écrasé de Pommes de Terre à la Vanille et Endives Braisées

ou

- Pavé de Turbot, Sauce au Thé Earl Grey et à l'Orange, Julienne de Légumes
Croquants et Pommes de Terre Tournées

Granité Pomme Verte

Croustillant de Fromages Normands, Salade Verte

Découverte Gourmande de Desserts Maison

Café, Thé ou Infusion