

Menu de fêtes du Réveillon

69.00€

Amuses bouches

*Foie gras et sa gelée de vin rouge aux épices, pain façon Lenôtres,
confit d'échalotes aux baies roses*

ou

*St-Jacques lardées, risotto « venere » noir et émulsion de bisque de
homard*

*Demi queue de langouste en pot au feu, bouillon de crustacés et
mayonnaise à l'estragon*

Trou Normand à la chartreuse verte

*Ballotin de chapon farci aux morilles, ravioles au foie gras et
champignons*

Sélection de fromages secs ou Fromage blanc au miel

Buche chocolat-marron maison

ou

Omelette Norvégienne flambée, glace Vanille-Pécan artisanale

*Le dessert sera accompagné d'une petite coupette afin que tout le monde
puisse trinquer ensemble !!*
