

Menu du Réveillon

80€

Trilogie de mise en bouche

Huitre chaude en sabayon à la pomme verte, Velouté forestier et copeaux de parmesan, Panna cotta au magret de canard fumé

—

Foie gras fait maison au chocolat, pain d'épices, gelée de betterave et foie gras poêlé compôtée de Kumquats

Ou

Brouillade d'oeuf émulsionnée à la truffe, queues de langoustines poêlées et caviar

—

1/2 Queue de langouste, jus aux coquillages, mousseline de crevettes et jardinière de légumes

—

Trou normand à l'orange givrée

—

Pavé d'autruche et son jus corsé, tatin de poire au vin rouge et thym

—

Fromage blanc nature ou cervelle des canuts

—

Omelette Norvégienne vanille noix de pécan flambée au Cointreau

Ou

Rocher à la chartreuse verte, coeur au chocolat et coulis de framboises

—

Coupette servie à Minuit