

Menu Réveillon du Nouvel An

€145.00

Amuse-bouche

Mini croquette de crevettes grises et mayonnaise au citron confit

Entrée Froide

Tartare de bar et huîtres fines,
vinaigrette d'agrumes et perles de caviar
Herbes fraîches, citron vert et
huile d'olive de Kalamata

Entrée Chaude

Raviole ouverte de homard, poireaux fondants
et émulsion au vin jaune

Trou Normand

Sorbet poire & eau-de-vie de cidre

Plat Principal

Canard laqué au miel de sapin et poivre Timut
Patate douce au miso, blettes rouges vinaigrées,
jus réduit au barbecue

Dessert

Vacherin revisité mandarine & champagne rosé
Fraîcheur fruitée, pétillance et douceur
pour finir l'année en beauté

