

Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Menu

Royale de Foie Gras et crème de Topinambour
Royal Foie Gras and Jerusalem Artichoke Soup

~

Ris de Veau poêlés relevés au Poivre Tellicherry
Pan-fried Veal Sweetbreads seasoned with Tellicherry Pepper

~

Demi-Homard mi- cuit, Bouillon aux Epices
Semi-cooked half Lobster, Spices broth

~

Trou normand
Sorbet Granny smith et Calvados
Apple Brandy and Sorbet

~

Filet de Pigeon rôti aux saveurs d'Agrumes, Tatin d'Oignons et Mousse de Pommes de Terre
Roasted Pigeon Filet with Citrus flavors, Tatin of Onions and Potato Mousse

~

Sélection de Fromages
Selection of Cheeses

~

Dessert chocolaté
Chocolate Dessert

Prix : 105 € — Enfants -12 ans : 38 €

Possibilité d'Accords Mets et Vins 45 € - *Wine pairing on request 45 €*