

115€/pers hors boissons
150€/pers- accord mets vin

Menu des fêtes 24 et 31 décembre

LES MISES EN BOUCHE

L'Huître
Tiède, gratinée au Champagne
Le Champignon
En tartare, noisettes torréfiées
L'Escargot
En croustis, persillade

Une alternative à l'huître pourra être proposée en cas d'allergie ou d'intolérance, sur réservation.

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard marbré à la Normande
Pomme confite au Pommeau, pain d'épices toasté

LA SAINT JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackées, tartare de mangue et vinaigrette passion

LE TROU NORMAND

Soufflé glacé & Bénédictine

LE CHAPON

Chapon fermier rôti aux châtaignes confites
Pommes dauphine à la truffe, mousseline de potimarron et jus de volaille corsé

LE FROMAGE

Marbré de chèvre frais de la Ferme d'Eugénie
Condiment de fruits d'hiver confits

LA BÛCHE

Nougatine & Noisette
Bûche glacée, noisettes torréfiées, cœur mandarine et biscuit croustillant

CAFÉ

Café & douceur de Noël

ACCORD METS & VINS

Champagne Brut — Romain Creve
Coteaux du Layon — Domaine des Bohues
Pouilly-Fuissé — Domaine Jean Loron
Saint-Joseph — Domaine Durand
Sélection de quatre verres