

Menu du réveillon de Nouvel An

Amuses bouche

Tartare de langoustines aux zestes d'agrumes et soupçon de vanille 2, 12
Blinis au foie gras et chutney de mangue à l'Indienne 1, 3, 12, 13

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, houmous de patates douces,
pickles de mangue à la passion, daïkon, grenade et herbes fraîches 11, 12, 14

Ravioles de homard, bisque crémeuse au cognac, passe-pierre,
chapelure à l'ail et compotée de fenouil à la tomate 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13

Trou Normand

Sorbet coco, rhum blanc et granité d'ananas 12

Plat

Filet pur de veau aux morilles
Demi-glace au Porto, mousseline de panais et potimarron rôti 1, 7, 12

Dessert

Entremets orange-passion, croustillant de riz et praliné noisette 1, 3, 7, 8, 13

Mignardises

Mini-tartelette au yuzu meringuée 1, 3, 7, 13
Pâte de fruits maison
Mini-financiers aux amandes 1, 3, 7, 8, 13

Prix: 179€ par personne incluant une coupe de champagne Haton à l'apéritif et à minuit,
l'accord mets et vins, les eaux et le thé ou café.
Pas de tarif enfant.

ALLERGÈNES : 1) gluten 2) crustacés 3) oeuf 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait
8) noix 9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc

Menu végétarien du réveillon de Nouvel An

Amuses bouche

Tartare de légumes grillés à l'Asiatique 6, 11
Blinis de champignons façon crème brûlée 1, 3, 7, 13

Entrées

Carpaccio de céleri à la mangue, kiwi, oignon rouge,
quinoa et coulis de poivrons grillés 9, 12, 13

Ravioles de ricotta et épinards, crème de parmesan
et concassée de noix 1, 3, 7, 8, 9, 12, 13

Trou Normand

Sorbet coco, rhum blanc et granité d'ananas 12

Plat

Feuilleté de légumes racines, crème d'aubergine au sésame,
grenade et salade de jeunes pousses 1, 3, 7, 11, 12, 13

Dessert

Entremets orange-passion, croustillant de riz et praliné noisette 1, 3, 7, 8, 13

Mignardises

Mini-tartelette au yuzu meringuée 1, 3, 7, 13

Pâte de fruits maison

Mini-financiers aux amandes 1, 3, 7, 8, 13

Prix: 179€ par personne incluant une coupe de champagne Haton à l'apéritif et à minuit,
l'accord mets et vins, les eaux et le thé ou café.

Pas de tarif enfant.

ALLERGÈNES : 1) gluten 2) crustacés 3) oeuf 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait
8) noix 9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc