

MENU PRESTIGE DU RÉVEILLON

COUPE DE CHAMPAGNE ET AMUSE-BOUCHE

Macaron au foie gras et figue confite ^(3, 7, 8, 13)
Mini tartelettes de moules au curry ^(1, 3, 7, 9, 13, 14)

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux d'avocat,
mangue et vinaigrette yuzu ^(7, 12, 13, 14)
Œuf parfait, champignons de saisons et bouillon
de parmesan ^(3, 7, 9, 12, 13)

TROU NORMAND

Sorbet ananas, liqueur de gingembre et basilic thaï ⁽¹²⁾

PLAT

Filet pur de biche aux morilles, jus réduit,
mousseline de panais truffé ^(1, 7, 9, 12, 13)

DESSERT

Bombe au chocolat, caramel beurre salé,
passion et combawa ^(1, 3, 7, 13)

CAFÉ, THÉ ET MIGNARDISES

Tartelette citron-meringuée ^(1, 3, 7, 13)
Profiterole chocolat blanc et insert myrtille ^(1, 3, 7, 13)
Financier coco ^(1, 3)

MINUIT COUPE DE CHAMPAGNE

VINS

Champagne : Jean-Noël Haton Brut
Vin blanc : Chablis Domaine Cenevières
Vin rouge : Je Ne Souffre Plus, Côte Du Rhône Village
Domaine La Florane



175€

Vins inclus. Adultes uniquement, pas de tarif enfant

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Oeufs 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 PRESTIGE DU RÉVEILLON

COUPE DE CHAMPAGNE ET AMUSE-BOUCHE

Mini-sphères de chèvre frais, betterave et pavot
Mini tartelettes de champignons et noisettes ^(1, 3, 7, 8, 13)

ENTRÉES

Carpaccio de céleri à la mangue ^(9, 12)
Œuf parfait, champignons de saisons et bouillon
de légumes truffé ^(3, 7, 9, 12, 13)

TROU NORMAND

Sorbet ananas, liqueur de gingembre et basilic thaï ⁽¹²⁾

PLAT

Cannellonis de patate douce, ricotta aux herbes gratinées
au vieux comté ^(1, 3, 7, 13)

DESSERT

Bombe au chocolat, caramel beurre salé,
passion et combawa ^(1, 3, 7, 13)

CAFÉ, THÉ ET MIGNARDISES

Tartelette citron-meringuée ^(1, 3, 7, 13)
Profiterole chocolat blanc et insert myrtille ^(1, 3, 7, 13)
Financier coco ^(1, 3)

MINUIT COUPE DE CHAMPAGNE

VINS

Champagne : Jean-Noël Haton Brut
Vin blanc : Chablis Domaine Cenevières
Vin rouge : Je Ne Souffre Plus, Côte Du Rhône Village
Domaine La Florane



175€

Vins inclus. Adultes uniquement, pas de tarif enfant

Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Oeufs 4) Poisson 5) Cacahuètes 6) Soja 7) Lait 8) Noix
9) Céleri 10) Moutarde 11) Sésame 12) SO2 13) Lupin 14) Mollusque 15) Porc