

MENU REVEILLON 2026

85€/Personne et sur Réservation

(Hors boisson, uniquement une coupe de Champagne servie avec le Dessert)



Entrées:

- Tranche de Foie Gras et son Chutney d'Oignon avec Toast
OU
- Cassolette de Coquilles St Jacques sur son lit de Fondue de Poireaux

Plats:

- Bar en portefeuille avec sa sauce au Beurre Blanc et son Gratin de Pomme de Terre
OU
- Pavé de Rumsteak façon Rossini avec son Gratin de Pomme de Terre et Fagot d'Haricot



Fromage:

- Fromage au Lait Cru de Normandie et sa Salade

Dessert:

- Assiette Gourmande et sa Coupe de Champagne:
(Fondant au Chocolat, Croustillant de Rhubarbe et Profiterole de Pomme
Confite au Caramel Beurre Salé)

