



## MENU DU REVEILLON DE NÖEL / CHRISTMAS MENU

Cocktail au champagne et groseilles

Champagne cocktail and currants

-----

Les 6 Huîtres de Normandie accompagnées de ses toasts et beurre d'algues osmunda

6 Normandy oysters accompanied by toasts and seaweed butter osmunda

Ou / Or

Carpaccio de Saint Jacques aux noisettes concassées

Carpaccio of Saint Jacques with crushed hazelnuts

-----

Foie gras de notre Chef accompagné d'un confit de Figues et Oignons

Chef's foie gras with a confit of figs and onions

-----

Bar de ligne aux câpres, purée de pomme de terre

Sea bass with capers, mashed potatoes

Ou /Or

Tournedos de Bœuf sauce Foie gras, gâteau de champignons, petit légumes

Beef tournedos Foie gras sauce, mushroom cake, vegetables

-----

Gorgonzola servi à la cuillère

Gorgonzola with a spoon

Ou / Or

Faisselle et son coulis de fruits rouges

Faisselle and its red fruit coulis

---

Bûche aux délicates saveurs exotiques, Coco et Passion

Christmas Log with delicate exotic flavors, Coco and Passion

Ou / Or

Bûche Forêt noire le mélange subtil du chocolat et des framboises

Log Black Forest, subtle blend of chocolate and raspberries

---

Menu 79€

Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu served for the entire table