

MENU

du Nouvel an

139€/PERS.

Apéritif

Toasts de foie gras, magret, saumon, tomate cerise-comté, crevettes

Entrée

Assiette Festive :

Saumon fumé aux épices sur toast brioché, tatin de foie gras maison et son pain d'épice

Plat

Rôti de Chapon farci aux marrons sauce crémeuse au foie gras accompagné de sa purée de butternut et d'une poêlée de légumes

Trou Normand

Calvados - Glace à la pomme

Fromages

Buffet du fromager

Desserts

Carré chocolat & praliné accompagné de son macaron fraise bonbon et tartelette fruits rouges

Café Thé

Boissons incluses :

Soft, Eau plate & pétillante

1 Cocktail apéritif & 1 coupe champagne au dessert

Vin blanc Sauvignon & Vin rouge Cabernet sauvignon

