



65 €/
personne

Menu 1er Janvier (midi)

3 Amuse-bouche

« Crémeux de patate douce aux crevettes, velouté
d'artichaut à la truffe, gougère chèvre et noix »

ENTRÉES

Carpaccio de St-Jacques & mangue et passion, salade d'herbes

Foie gras de canard, chutney à la figue et pain brioché toasté

Assiette de fruits de mer " 5 huîtres fines de claires N°3,
crevettes et bulots "

Fricassée d'escargots au vin de Bourgogne, champignons et
croûtons

Vol au vent aux fruits de mer, sauce crustacés

Trou Normand Pomme Calvados

PLATS

Noix de coquilles Saint-Jacques « Françaises », risotto
crémeux et sauce Américaine

Filet de St-Pierre à la plancha, légumes de saison et sauce
blanche au Champagne

Filet de bœuf flambé au Cognac, gratin Dauphinois et sauce
au poivre

Chapon rôti, gratin de macaronis, crème de giroles

Civet retour de chasse grand Veneur, tagliatelles

DESSERTS

Baba arrosé au Rhum de Noël

Royal Comus « chocolat & vanille » crème anglaise

Vacherin glacé, vanille et cassis, coulis de fruits rouges

Poire pochée au vin d'Hippocrate, boules de glace au pain
d'épices

Assiette de fromages au choix +7 €

Saint Nectaire, Valencay, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux

75 €/pers

MENU DE RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE

3 Amuse-bouche

« Crèmeux de patate douce aux crevettes,
velouté d'artichaut à la truffe, gougère chèvre et noix »

ENTRÉES

Carpaccio de St-Jacques & mangue et passion, salade d'herbes

Foie gras de canard, chutney à la figue et pain brioché toasté

Assiette de fruits de mer « 5 huîtres fines de claires N°3, crevettes et bulots

Fricassée d'escargots au vin de Bourgogne, champignons et croûtons

Vol au vent aux fruits de mer, sauce crustacés

Trou Normand Pomme Calvados

PLATS PRINCIPAUX

Noix de coquilles Saint-Jacques « Françaises », risotto crèmeux et sauce
Américaine

Filet de St-Pierre à la plancha, légumes de saison et sauce blanche au
Champagne

Filet de bœuf flambé au Cognac, gratin Dauphinois et sauce au poivre

Chapon rôti, gratin de macaronis, crème de girolles

Civet retour de chasse grand Veneur, tagliatelles

DESSERTS

Baba arrosé au Rhum de Noël

Royal Comus « chocolat & vanille » crème anglaise

Vacherin glacé, vanille et cassis, coulis de fruits rouges

Poire pochée au vin d'Hippocrate, boules de glace au pain d'épices

COUPE DE CERISES A L'EAU DE VIE

• Assiette de fromages au choix + 7 €

Saint Nectaire, Valençay, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux