Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Lundi 31 décembre 2018 à 20h

Amuse-bouche : huîtres en gelée de concombre et pomme verte

Foie gras au vin d'épices, pulpe et gelée de coing

Belle noix de Saint-Jacques dorée, crème de potimarron à l'huile de noisette

Trou Normand

Pavé de cerf cuit rosé, poêlée de petits épeautres aux asperges et morilles,

Sauce civet au cacao amer

Fromage

Délice chocolat noir d'Équateur & Café

Boissons

1 bouteille de Champagne Jacquart pour 2 personnes

Eaux minérales et café