

RESERVEZ VOTRE SAINT SYLVESTRE !

VOTRE MENU

jeudi 31 décembre 2026

APERITIF

Coupe de bulles festives, accompagnée d'un mini-dôme de saumon à la pistache, pour une mise en bouche tout en finesse

LA PERLE DU TERROIR

Foie gras de canard mi-cuit, sublimé par une confiture de cerises noires aux notes fruitées et généreuses

L'INSTANT MARIN

Tataki de thon snacké, rehaussé par une délicate gastrique au miel, alliance raffinée de notes sucrées et de saveurs iodées

TROU NORMAND

Pause fruitée au sorbet d'abricot, délicatement caressée d'un soupçon d'eau-de-vie de poire Williams

PLAT

Jarret de veau confit, velours de patate douce et légumes de saison, nappés par un jus gourmand aux pruneaux, pour un réveillon tout en finesse et en élégance

FROMAGE

Trilogie de fromages affinés, une escapade gourmande au cœur du terroir

DESSERT

Douceur chocolatée, cœur caramel et pommes rôties, sublimés par une coupe de bulles pour célébrer ensemble le passage à 2027

BOISSONS

Vins (1 bouteille pour 4 personnes), eaux Castalie et café