



Dîner St Sylvestre ★
31 décembre 2024



Œuf toqué, crème de cèpes

Terrine de foie gras en gelée de « Pom' Cherry »

St Pierre, sauce aux pistils de Safran

Sorbet betteraves & genièvre, arrosé de « Gin Normand »

Chapon fermier Normand en deux cuissons, parfumé à la Truffe,
Vol au vent de légumes d'hiver & champignons des bois

Mousse camembert, salade croquante & balsamique de pommes

Nouvel An autour des fruits exotiques

Mignardises

120 Euros

RESERVATION OBLIGATOIRE 02.33.37.92.77 (surprise à Minuit)