

MENU DU REVÉILLON 2023

canapés du réveillon :

Arancini truffé parmesan
cannelloni de saumon fumé, chèvre et raifort.
Gougère à la mimolette des deux caps.

Terrine de foie gras mi-cuit sous une gelée de coing,
chutney aux fruits d'un mendiant
Et sa brioche toastée.

Raviolis de langoustines dans son capuccino
à la citronnelle et coriandre fraîche.

Suprême de chapon farci aux morilles
pain de cuisses confites et son churros, légumes d'hiver..
Sauce savagnin.

Camembert du Boulonnais truffé par nos soins.
Poire Williams, pochée au vin rouge.

Fraîcheur Mandarines meringuées,
Liqueur Napoléon.

La cabosse chocolat gianduia exotique.

Mignardises du réveillon.

Surprise à emporter...

Menu 129 €

Pour toute réservation : téléphonez au 03 21 81 95 92.