

# Menu réveillon



COUPE DE CHAMPAGNE  
OU  
SOUPE CHAMPENOISE AVEC SES AMUSES-BOUCHES

## Entrées

TRIO DE FOIE GRAS  
( FOIE GRAS MI CUIT, FOIE GRAS POËLÉ, SUCETTE DE FOIE GRAS )  
PAIN D'ÉPICES, CHUTNEY MANGUE  
OU  
MILLE FEUILLE AUX DEUX SAUMONS  
ORANGE CANNELLE

## TROU NORMAND SORBET POMME, CALVADOS

## Plats

FILET DE TURBOT  
SAUCE AU ROMARIN ET CURCUMA  
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON  
OU  
TOURNEDOS SAUCE AUX GIROLLES  
POMMES DE TERRE GRENAILLE, PERSILLADE AIL NOIR

## Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES SUR SON LIT DE SALADE  
CAMEMBERT, NEUFCHATEL, PONT L'ÉVÈQUE, LIVAROT

## Desserts

BÛCHE ANANAS PASSION  
OU  
FARANDOLE DE DESSERTS

MACARON, NUAGE AU CHOCOLAT, GRATIN DE CLÉMENTINES AU GRAND MARNIER, VERRINE ETON MESS FRAMBOISES ,

110€ par personne

NEW YEAR  
AT LA TOUR AUX CRABES

# Menu réveillon

COUPE DE CHAMPAGNE

OU

SOUPE CHAMPENOISE AVEC SES AMUSES-BOUCHES

## Entrées

HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES

SAUCE CHAMPAGNE

OU

FOIE GRAS ET FOIE GRAS POËLÉ

ACCOMPAGNÉ DE SON PAIN PERDU, SON CHUTNEY

ET SEL DE GUÉRANDE

## TROU NORMAND SORBET POMME, CALVADOS

## Plats

MÉDAILLON DE LOTTE SAUCE RIESLING

RISOTTO AUX CRUSTACÉS

OU

PAVÉ DE KANGOUROU SAUCE AUX MORILLES

TIAN DE LÉGUMES

## Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES SUR SON LIT DE SALADE

CAMEMBERT, NEUFCHATEL, PONT L'ÉVÈQUE, LIVAROT

## Desserts

BUCHE CHOCOLAT ORANGE

OU

TIRAMISU DE NOËL

AUX FRUITS ET PAIN D'ÉPICES ,

110€ par personne

NEW YEAR  
AT LA TOUR AUX CRABES