

Menu réveillon



COUPE DE CHAMPAGNE
OU
SOUPE CHAMPENOISE AVEC SES AMUSES-BOUCHES

Entrées

TRIO DE FOIE GRAS

(FOIE GRAS MI CUIT, FOIE GRAS POÊLÉ, 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, NEUFCHÂTEL, PONT L'ÉVÊQUE, LIVAROT

Desserts

BÛCHE ANANAS PASSION

OU

FARANDOLE DE DESSERTS

MACARON, NUAGE AU CHOCOLAT, GRATIN DE CLÉMENTINES AU GRAND MARNIER, VERRINE ÉTON 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 POÊLÉ
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, NEUFCHÂTEL, PONT L'ÉVÊQUE, LIVAROT

Desserts

BÛCHE CHOCOLAT ORANGE
OU
TIRAMISU DE NOËL
AUX FRUITS ET PAIN D'ÉPICES ,

110€ par personne

NEW YEAR
AT LA TOUR AUX CRABES