

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