Dîner du réveillon de la St-Sylvestre

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
Huître Fine de Claire, chou-fleur et salicornes
Foie frais de canard rôti aux truffes

-

Bar sauvage de nos côtes à la normande

-

Dos de biche aux baies de genièvre,
sauce grand veneur

-

Brie de Meaux truffé

-

Omelette norvégienne
Mousse tiède au chocolat grand cru

Animation festive
155 € par convive hors boisson

Déjeuner du jour de l'an

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
Foie frais de canard rôti aux truffes

-

Bar sauvage de nos côtes à la Normande

-

Dos de biche aux baies de genièvre,
sauce grand veneur

-

Omelette norvégienne
Mousse tiède au chocolat grand cru

80 € par convive hors boisson