

MENU SAINT SYLVESTRE 2016

95 €

Mise en bouche :

Crème de petits Pois, Mousse de Chèvre et copeaux de Magret fumé
Maquis de saumon fumé et fromage frais

~ ~ ~ ~ ~

Déclinaison de Foie Gras :

En terrine, Poêlée, en Bonbon et en Siphon

~ ~ ~ ~ ~

Trou Normand autour de la Pomme

~ ~ ~ ~ ~

Chapon en deux façons :

Le Suprême en ballottine farci aux Morilles, et la cuisse pochée au jus,
accompagnés d'une purée de Butternut et de pommes Darphin

~ ~ ~ ~ ~

Fromages de notre Pays

~ ~ ~ ~ ~

Délice de Tanzanie :

Mousse truffée au Chocolats noir de Tanzanie, confit de Griottes et biscuit
moelleux à la Noisette

~ ~ ~ ~ ~

Assortiment de Mignardises & sa Coupe de Champagne