



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2016

COCKTAIL DE BIENVENU

MISE EN BOUCHE

« accueil du chef FRANK »

Puis

Cassolette de foie gras à la truffe noire

ENTRÉES

Homard, sauce à l'américaine, suprême de pamplemousse

PLAT

Filet de bar, sauce à la mangue, chutney d'avocats

Puis

Chevreuril en sauce aux épices et châtaignes, spätzle.

TROU NORMAND AUTOUR DE LA POIRE

DESSERTS

Saint-honoré marron et mandarine

Puis

Surprise chocolatée

86 €