



# MENU de la SAINT SYLVESTRE

2025 > 2026

Le Soir du 31 décembre

88 €\*

**Amuse-bouche :** crevette croustillante

**Foie gras de canard** et son pain d'épice maison

ou

**Médaillon de langouste,**  
potimarron et crème de curcuma

**Bouchée Saint-Jacques**

ou

escargot beurre persillé

**Pavé de lieu jaune**, sauce au Sauternes

ou

**Filet de bœuf** et son velouté champêtre

**Trou normand :** sorbet granny soft ou pétillant

**Galet** au chocolat croustillant délicat

ou

**Cheesecake** aux agrumes et fruits de fêtes

Pensez à réserver au

**02 96 65 23 60**