



# 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**

**Médailon 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**

\*Hors boissons