

Menu

de la Saint-Sylvestre

ENTREES

Marbré de foie gras à la figue, condiments au coing, tuile au café Arabica

Huitres d'Asnelles en deux façons :
naturelles et cuisinées au sabayon au Champagne

PLATS

Noix de Saint-Jacques normandes nacrées,
purée de manioc à l'huile de homard et butternut,
sauce citron et gingembre, tobiko au yuzu

Pièce de bœuf de la Manche,
gratin de Macaroni à la truffe, sauce foie gras

FRAICHEUR

Sorbet à l'orange de la Ferme de La Haizerie, Coteaux du Layon

FROMAGES

Découverte de fromages normands, *supplément de 12 euros*

DESSERTS

Entremet au chocolat, mandarine en plusieurs textures,
zestes de Main de bouddha

Poire pochée à l'hibiscus, nougat glacé piémontais,
ganache pistache, sorbet à la violette de la Ferme de la Haizerie

72 euros

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS