

Menu Réveillon de Noël 24 décembre 2022

Par la Cheffe Junko Kawasaki

Amuses-Bouche

Tartine de Caviar, Wagyu Temari-sushi, Saumon Gravlax

Entrée

Harumaki de Saint Jacques sauce balsamique échalote

Plat au choix

Grosses Gambas « Camerone » gratinées avec cèpes et morilles

Ou

Filet de Bœuf Bio Normand sauce au foie gras

Fromage

Brie de Truffe avec pain maison aux fruits secs

Dessert

Kabuki de Noël

(gâteau façon Opéra aux chocolats et matcha)

85€ par personne

Accord Mets-Vins Bio : 3 verres blanc ou rouge au choix 35€ / personne



Réveillon du 31 décembre 2022

Menu de la Cheffe Junko Kawasaki

Amuses-Bouche

Tartine de Caviar, Wagyu Temari-sushi, Saumon Gravlax

2 Entrées

- Huîtres fines de claire N°2 Bio d'Oléron, chaude au beurre d'algue

- Fricassée de Ris de veau aux cèpes et morilles

2 Plats: Poisson et Viande

- Demi-homard en médaillon, sauce armoricaine et purée de céleri

- Filet de Bœuf Bio Normand façon sauce à la truffe

Fromage

Cheddar Truffé avec pain maison aux fruits secs

Dessert

Kabuki du Nouvel An

(Gâteau façon Opéra aux chocolats et matcha)

120€ par personne

Accord Mets-Vins : 2 verres de blanc + 1 verre de rouge 40€ / personne

