

**MENU DÉGUSTATION
TASTING MENU
ST SYLVESTRE 2024**

HUITRES EN GELÉE DE GINGEMBRE ET CITRON CAVIAR
OYESTERS IN GINGER AND FINGER LIME JELLY

FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ MI-CUIT MAISON
HOME-MADE DUCK FOIE GRAS HALF-COOKED

QUEUE DE LOTTE À LA SAUCE NORMANDE
MONKFISH TAIL WITH NORMANDY SAUCE

TROU-NORMAND
TROU-NORMAND (LIQUOR WITH LIME ICE-CREAM)

POULARDE DE BRESSE AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES
BRESSE CHICKEN WITH YELLOW WINE AND MORELS

SELECTION DE FROMAGES
FRENCH CHEESES SELECTION

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER ET AU MARRON GLACÉ
GRAND MARNIER SOUFFLÉ WITH CANDIED CHESTNUT

PRIX/PRICE: 140€/PAX

CONDITIONS:

1. Un acompte de 70€ est demandé lors de la réservation et sera remboursé sans frais en cas d'annulation au plus tard le 27/12/2024. / A deposit of 70€ is required when booking and will be fully refundable if the cancellation is made no later than 27/12/2024.
2. Merci de bien vouloir nous informer de toute allergie. / Please let us know of any allergies.