



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2018

LE SAINT SYLVESTRE : RHUM blanc jus d'orange, jus d'ananas, PULCO, un trait de grenadine ou

Le REVEILLON (sans alcool) : jus d'orange, jus d'ananas, un trait de grenadine

Accompagné de 5 bouchées à croquer par personne (trois froides, deux chaudes) sur assiette

CHARTREUSE DE CRABE aux petits légumes, pain toasté à la tapenade d'olives noires, farandole de légumes confits

PAVE DE SANDRE

Aux petits légumes du moment, crème de noisette au cidre de Cambremer

FRAICHEUR GRAND NORD à la vodka et sorbet citron

CARRE DE VEAU farci aux pommes et champignons,

Sauce pommeau à la crème AOP d'Isigny, tomate cocktail rôtie à la mousseline de patate douce, croustillant aux champignons de saison

LE DUO NORMAND : camembert au lait cru et livarot au lait cru
Mélange de jeunes pousses à l'huile d'olive et citron jaune

LE GUILLAUME et sa crème au calvados

Génoise imbibée d'un sirop au calvados, pommes confites, mousse pommes vertes

Café ou thé et son petit macaron caramel au beurre salé

Quelques bulles...

Boissons comprises:

Vin blanc : Château Tayac, côtes de Bourg 2012 –

Vin rouge : Château Rocher Gardat Montagne Saint Emilion 2012

Eau plate Evian, eau gazeuse San Pellegrino, une bouteille pour deux.

En fin de soirée boissons non comprises: Champagne : **20€** la bouteille,
Crémant : **12.50 €** la bouteille

Qui conduit reste sobre.