

Menu Nouvel an

Amuse-bouche

Tartare de crabe sur gelée de légumes
Tuile au Barkas
Saint Jacques sur céleri et pomme granny façon risotto

Entrée

Millefeuille de foie gras de canard et magret, crackers croustillants,
Cristalline de ventrèche, Compotée comme un Berawecka

Poisson

Dos de sandre sur déclinaison de petits légumes oubliés, vinaigrette à l'olive
noire, Mousse de lait au genièvre

Viande

Filet de bœuf, Viennoise citron et verveine, étuvée de navets confits et
crosnes, jus aux senteurs de citronnelle

Avant la fin

Le trou Normand de l'an neuf

Dessert

Millefeuille chocolat praliné, marmelade aux saveurs de fin d'année,
crème anglaise à l'eau de vie de prunelle

