

Saint Sylvestre & Jour de l'an

Dîner du 31/12/2025 & Déjeuner du 01/01/2026



Menu 90€

Amuse-Bouche

Entrées aux choix

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques
(Huile de noisette, citron vert, et grenade)

Foie gras de canard mi-cuit
Toasts & son chutney de figues

Plats au choix

Trilogie de poissons
(Lotte, Saint-Jacques & Cabillaud)

Sauce Safrané &
Riz Basmati aux petits légumes

Filet de Bœuf aux Morilles
Gratin dauphinois aux morilles
& son fagot de haricots verts

Fromage

Tomme de Normandie
& sa confiture de Coing

Desserts au choix

Opéra
(Biscuit punché café,
crème au beurre café
& ganache chocolat)

Omelette Norvégienne
flambée au Kirsch

Menu Royal 95€

Amuse-Bouche

Plateau de Fruits de mer

½ Homard du vivier,
½ Tourteau,
4 Langoustines,
4 Huîtres Asnelles N°3,
Amande,
Bulots,
Bigorneaux,

Crevettes Roses & Grises

Accompagnés de beurre demi-sel, vinaigre
à l'échalote, citron, mayonnaise, pain

Fromage

Tomme de Normandie
& sa confiture de Coing

Desserts au choix

Opéra

Biscuit punché café,
crème au beurre café
& ganache chocolat

Omelette Norvégienne
flambée au Kirsch

Sur réservation
uniquement
par téléphone
02 31 87 01 68
ou sur place



ACCORD METS & VINS

CHAMPAGNE BRUT

Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
-------------	-----------------



PRINCES - Maison De Venoge

16.50 €

88 €

*Distinguée, tout en vivacité avec une légère mousse saline
en fin de bouche*

VINS BLANCS

LOIRE

QUINCY – Domaine Mardon

7.40 €

36€

Un vin rond et fruité

POUILLY FUMÉ – Petit f

9.20 €

45€

Domaine Michel Redde & fils

Un sauvignon tendu et minéral.

BOURGOGNE

LAFORêt – Domaine Joseph Drouhin

7.70€

37.90 €

Chardonnay plein de vie !



CHABLIS Vieilles Vignes

9.90€

49 €

Domaine de ChaudesÉcuelles

Finesse, élégance, concentration des arômes avec une minéralité

VINS ROUGES

LOIRE



BOURGUEIL – Cuvée Déchainée

5.30 €

26.20 €

Domaine Lamé Delisle Boucard

Frais, léger, élégant aux arômes de fruits rouges et noirs

CHINON – Le Temps Des Cerises

6.30 €

30.80 €

Domaine de la Noblaie

Rond et soyeux en bouche, nez sur fruits rouges.

BOURGOGNE



La Forêt – Domaine Joseph Drouhin

8.20 €

40.50 €

Pinot noir plein de charme, frais et fruité d'une grande élégance

BORDEAUX

Saint Émilion Grand Cru Mathilde

7.70 €

37.80 €

Château La Fleur Morange

Le bouquet s'ouvre sur des notes de boisé vanillé suivies de nuances de fruits à noyau (cerise, prune)



Notre sélection

Sur réservation
uniquement
par téléphone
02 31 87 01 68
ou sur place