

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

1/2 Homard du vivier,
1/2 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



PRINCES - Maison De Venoge

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

Verre 15 cl

Bouteille 75 cl

16.50 €

88 €

VINS BLANCS

LOIRE

QUINCY – Domaine Mardon

Un vin rond et fruité

7.40 €

36€

POUILLY FUMÉ – Petit f

Domaine Michel Redde & fils

Un sauvignon tendu et minéral.

9.20 €

45€

BOURGOGNE

LAFORÊT – Domaine Joseph Drouhin

Chardonnay plein de vie !

7.70€

37.90 €



CHABLIS Vieilles Vignes

Domaine de ChaudesÉcuelles

Finesse, élégance, concentration des arômes avec une minéralité

9.90€

49 €

VINS ROUGES

LOIRE



BOURGUEIL – Cuvée Déchainée

Domaine Lamé Delisle Boucard

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

5.30 €

26.20 €

CHINON – Le Temps Des Cerises

Domaine de la Noblaie

Rond et soyeux en bouche, nez sur fruits rouges.

6.30 €

30.80 €

BOURGOGNE



La Forêt – Domaine Joseph Drouhin

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

8.20 €

40.50 €

BORDEAUX

Saint Émilion Grand Cru Mathilde

Château La Fleur Morange

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

7.70 €

37.80 €



Notre sélection

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