

Réveillon de Noël

LES ENTRÉES

Soupe de châtaignes et escalope de foie gras poêlée, jus de poulet rôti 22€

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux de chou fleur et ses condiments 19€

Emietté de King Crabe aux agrumes et consommé de tourteau 28€

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 21€



Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 17€ 160 Kcal

Œuf mollet pané, émulsion de pomme de terre à la truffe 28€

Assiette 6 huîtres BIO de Normandie N°3 24€

LES PLATS

Colvert vert en deux façons et compotée de choux de Pontoise, sauce Bordelaise 36€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts et coulis de crustacés 29€

Turbot cuit vapeur, sauce mousseline truffée et pommes boulangères 48€

Faux filet à l'échalote, pommes pont-neuf et sucrine, oignon rouge caramélisé 29€

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, endives caramélisées au jus d'oranges amères 32€

Poulette affinée de la Cour d'Armoise, sauce Albufera, châtaignes rôties et pommes fondantes 46€



Dos de cabillaud poivre et sel, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 28€ 260 Kcal

LES DESSERTS

Bûche au chocolat noir Itakuja, crème acidulée à la passion 16€

Mont Blanc, crème de marron 13€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€

Bûche à la noix de pécan, crème onctueuse à la banane 15€

Tarte des demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€



Minestrone de fruits frais à la menthe 12€ 155 Kcal

Mousse à la vanille Bourbon, cœur fondant à la clémentine 15€



Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir pour un minimum de calories



Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France ou USA

Réveillon de la Saint-Sylvestre & Jour de l'An

LES ENTRÉES

Soupe de châtaignes et escalope de foie gras poêlée, jus de poulet rôti 22€

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux de choux fleur et ses condiments 19€

Emietté de King Crabe aux agrumes et consommé de tourteau 28€

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 21€



Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 17€ 160 Kcal

Œuf mollet pané, émulsion de pomme de terre à la truffe 28€

Assiette 6 huîtres BIO de Normandie N°3 24€

LES PLATS

Colvert vert en deux façons et compotée de choux de Pontoise, sauce Bordelaise 36€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts et coulis de crustacés 29€

Turbot cuit vapeur, sauce mousseline truffée et pommes boulangères 48€

Faux filet à l'échalote, pommes pont-neuf et sucrose, oignon rouge caramélisé 29€

Noix de coquilles Saint-Jacques rôties, endives caramélisées au jus d'oranges amères 32€

Poulette affinée de la Cour d'Armoise, sauce Albufera, châtaignes rôties et pommes fondantes 46€



Dos de cabillaud poivre et sel, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 28€ 260 Kcal

LES DESSERTS

Déclinaison autour du chocolat Araguani 16€

Mont Blanc, crème de marron 13€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€

Mousse légère à la noix de coco parfumée à la vanille et croquant chocolat blanc 15€

Tarte des demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€



Minestrone de fruits frais à la menthe 12€ 155 Kcal

Crème onctueuse au citron, croustillant au praliné 15€



Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir pour un minimum de calories



Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France ou USA