



MENU SAINT SYLVESTRE - 31 DÉCEMBRE 2024

75e par personne hors boisson - sur réservation uniquement

MISE EN BOUCHE

\*\*\*

ENTRÉE FROIDE

Pressé de foie gras maison "Label Rouge" façon Lucullus, brioche toastée, coulis de fruits rouges

ou

Ceviche de St Jacques, citron vert et citronnelle, huile d'olive extra vierge

ENTRÉE CHAUDE

Risotto crémeux au vieux parmesan, crevettes sauvages snackées

TROU NORMAND

Sorbet pomme verte, calvados fermier vieux du Pays d'Auge

PLAT

Médallions de suprême de chapon contisés aux morilles, farce fine aux champignons sauvages, jus corsé au porto, gratin de pommes de terre

ou

Beau pavé de turbot rôti, salsa verte, légumes anciens poêlés, velouté à l'encre de seiche

FROMAGE

Assortiment de fromages de nos régions au lait cru

DESSERT

Mont blanc, crème de marrons, clémentines pochées au sirop



cuisine maison, produits frais

Ouvert tous les midis et le soir du lundi au samedi

8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT - 03 23 96 02 44