



Menu de Réveillon 2026

Saumon mariné, à l'avocat et à la mangue, oeufs de truite

Thaï raw schrimp

Poulet sauce sésame et piment · Oreilles de Judas ·

Nan aux légumes

Plateau d'huîtres à partager

Foie gras poêlé aux pommes, cannelle

Saumon aux 2 sauces framboise épicee et pomme-menthe,
accompagné de fraises, radis cerise et pamplemousse

Langoustine, saint-jacques & moules, bouillon de crevettes
à l'orange et à la citronnelle, cognac

Trou normand

Jumbo schrimps sauce du Chef

Filet mignon de porc et ses petits légumes, purée de patate
douce, radis blanc Japonais, sauce mirabelle

Vache de chez Marion Ranguis et Chèvre de chez Salim

Bûche glacée de chez Altiflore

Mignardises, Café

Chardonnay de la cave des Hautes Vignes

Corbières rouge cuvée Banster 2023 bio

Coteaux du Layon, domaine des Petits Quarts

Champagne