



## 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 épicée 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*