

FORMULAIRE DE RÉSERVATION

NOM :

PRÉNOM :

TÉL :

MAIL :

NOMBRE DE PERS. : MONTANT TOTAL :

MENU NOUVEL AN: 65 €*

**hors boisson*

20 %
DU MONTANT
À LA RÉSERVATION.

Amuses Bouches :

Crème brûlée au foie gras. Tartare de Saumon frais et fumé aux Agrumes et Fruits de la passion. Guacamole au Crabe sur tuile de Parmesan.

L'entrée :

Tartelette fine aux Saint Jacques et légumes croquants, émulsion d'Orange Sanguine et Herbes fraîches, Bisque de Homard.

TROU NORMAND 

Les plats

Chapon fermier de Licques farci au foie gras, Truffes et Châtaignes, rôtis à basse température, Jus corsé au Madère, Poêlées de Champignons, petits légumes et pommes de terre grenaille au thym.

ou

Duo de Lotte et Dorade snackées, Nem croustillant aux Ecrevisses et Butter Nut, beurre blanc au Champagne, petits légumes et risotto vénéré.

(INSCRIVEZ LE NOMBRE DE PLATS.)

Fromage

Bonbons de Camembert, saladine aux noix.

Dessert

Entremet glacé aux deux chocolats blanc et noir 72%, brochette de Clémentines caramélisées.

CAFÉ ET TRUFFES AU CHOCOLAT

SOUPE À L'OIGNON - 

MONTANT DE L'ACOMPTE

€

DATE DE RÉSERVATION

SIGNATURE