BRASSERIE

LA MAISON BAYEUX



MENU DE NOËL

24 DÉCEMBRE

MISE EN BOUCHE
Gougère au vieux Comté

FOIE GRAS DE CANARD MAISON
Brioche toastée, compotée de figues et son bouquet de salade

MÉDAILLON DE HOMARD
Homard rôti au beurre de cidre,
fondue de poireaux, sauce crémeuse au fenouil et Calvados

TROU NORMAND
Sorbet pomme – Calvados

DINDE FARCIE
Dinde farcie aux marrons et aux champignons,
sauce aux morilles et aux figues.

FROMAGES
Trilogie de fromages Normands,
Livarot, Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque,
salade aux noix et vinaigrette au cidre.

DESSERT
BÛCHE DE NOËL TROPICALE
Letchi, mangue, coco, caviar de fruits rouges
et crème de basilic.

79 €
PAR PERSONNE