BRASSERIE

LA MAISON BAYEUX

MENU DU RÉVEILLON

31 DÉCEMBRE

Une soirée d'exception pour célébrer la nouvelle année

MISE EN BOUCHE
Mini-blinis au saumon fumé
Crème légère au citron, aneth frais et œufs de truite

ENTRÉE
Foie gras de canard maison
Chutney de figues au cidre, brioche toastée et réduction de Calvados

POISSON
Saint-Jacques poêlées et gambas
Risotto crémeux au safran, sauce champagne et éclats de noisettes

TROU NORMAND
Sorbet pomme – Calvados

CONFIT DE CANARD
Cuisse de canard confite
Châtaignes et champignons, carottes glacées au miel

FROMAGES
Trilogie de fromages normands
Livarot, Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque
Salade aux noix et vinaigrette au cidre

DESSERT
Entremets fraise & champagne
Délicate mousse à la fraise, gelée mosaïque au champagne et biscuit Joconde.

89 €

PAR PERSONNE

Prix nets – Service compris

RÉSERVATION OBLIGATOIRE