

Saint-Sylvestre 2018

Gravlax de saumon à l'aneth, fenouil croquant et crème aigrelette



Ris de veau glacé, pleurotes sautées et glace de viande



Consommé de canard, brunoise de légumes et garniture de canard confit



Trou Normand classique: granité aux pommes et Calvados



Pavé de flétan au vin blanc, crevettes nordiques et beurre nantais à la
bisque, déclinaison de betteraves

ou

Longe d'agneau du bas-du-fleuve, cuite sous-vide, jus de viande au thé du
Labrador, courges en trois façons



Gâteau Forêt Noire