



L'Accolade

Par Pierre Lefebvre

## Menu du réveillon

31 décembre 2015

### Mises en bouches

- { Velouté de topinambour, noisettes torréfiées et émulsion au café
- { Carpaccio de bar sauvage, quinoa bio et main de boudha
- { Le cabillaud de nos côtes, pomme de terre et olives kalamata
- { Le foie gras poché et sa raviole de langoustine, bouillon corsé
- { Filet de veau normand, déclinaison de racines de M. Legruel, vrai jus de veau
- { Le camembert en espuma, sorbet au cidre, amandes croquantes et textures de pomme
- { Le chocolat...

85€

(réservation obligatoire, 40€ d'arrhes par personne)

Accord mets et vins sélectionnés par notre sommelière Marion  
40€

Coupe/Bouteille de champagne Thienot 12€/75€

Nos prix sont nets, tva incluse.



L'Accolade

Par Pierre Lefebvre

Nos prix sont nets, tva incluse.