

MENU

Nouvel An

68€

Hors boissons

QUATOR DE BOUCHÉES APÉRITIVES

ENTRÉES

Fois Gras de Canard à la Normande :

Chutney de pommes envoûtant, croustillants de céréales dorés, vinaigre, pommes juteuses, gelée de cidre scintillante, cappuccino de foie gras, et pop corn parfumé à la cannelle .



Carpaccio de Saint Jacques aux notes exotiques

Carottes multicolores à l'orange, agrumes, et vinaigrette exotique

PLATS

Risotto de Gambas et de Lotte aux légumes ancestraux

Carottes, Céleri branches, Panais, et sauce Bisque



Filet de Canette

Élixir de crème d'échalotes confites, purée onirique de panais et de pommes de terre, légumes délicatement glacés.



Pavé de Biche sauvage

Sauce vin rouge et chocolat, pommes de terre grenailles confites, asperges vertes**

FROMAGES

Aumônière au Pavé d'Isigny

DESSERTS

Pavlova au chocolat Tonka



Crèmeux aux Agrumes



HOTEL & RESTAURANT

Le Gardé Manger
23 rue Larcher
14400 Bayeux
02.31.92.08.13

info@hotel-reinemathilde.fr

TAXES ET SERVICES COMPRIS

** L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION