



CAEN MER

Destination Normandie

MENUS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE



VOS PAPILLES EN FÊTE !

Pour une fin d'année réussie à Caen la mer



JOYEUSES FÊTES !

Chers visiteurs,

Toute l'équipe de l'Office de Tourisme vous souhaite de joyeuses fêtes. Pour Noël et pour le nouvel an, n'hésitez pas à vous atabler chez les restaurateurs de Caen la mer ou à commander auprès de ces derniers pour régaler vos convives.

L'équipe de l'Office de Tourisme



À table !

		24		25		31		1	
		MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR
CAEN	 <p>L'INSOLITE</p> <ul style="list-style-type: none"> Propose un menu spécial St Sylvestre 02 31 43 83 87 16 rue du Vaugueux restaurantlinsolite.com 					✓	✓		
CAEN	 <p>LE MANCEL RESTAURANT</p> <ul style="list-style-type: none"> Propose un menu spécial St Sylvestre 02 31 86 63 64 Enceinte du Château www.lemancel.fr 						✓		
CAEN	 <p>L'ORIENTAL COUSCOUS</p> <ul style="list-style-type: none"> Carte habituelle - À emporter 02 31 34 35 36 6 Quai Amiral Hamelin oriental-couscous.fr 					✓	✓		
CAEN	 <p>LE P'TIT B</p> <ul style="list-style-type: none"> Propose un menu spécial fêtes - À emporter 02 31 93 50 76 15 rue du Vaugueux www.leptitb.fr/ 								
CAEN	 <p>LE RAPHAËL</p> <ul style="list-style-type: none"> Propose un menu spécial St Sylvestre 02 58 47 03 00 7 Quai François Mitterrand www.le-raphael.com 	✓				✓	✓		
CAEN	 <p>TABLE DES MATIÈRES</p> <ul style="list-style-type: none"> Propose un menu spécial fêtes - 20 pers min. 02 31 99 76 25 15 Quai François Mitterrand la-table-des-matieres.fr 								
MONDEVILLE	 <p>PLACE DES OLIVIERS</p> <ul style="list-style-type: none"> Menu spécial fêtes du 13 nov. au 31 janv. 8 pers min. Choix des plats à transmettre une semaine avant 02 31 86 37 75 Les Carandes - Parc Evasion www.placedesoliviers.fr 	✓				✓			

À table !

OUISTREHAM



L'ACCOSTAGE

- Carte habituelle
- 02 31 97 05 23
- Esplanade Alexandre Lofi
- www.restaurant-laccostage-ouistreham.fr

24		25		31		1	
MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR	MIDI	SOIR
✓				✓		✓	✓

OUISTREHAM



LE CHANNEL

- Propose des menus spéciaux Noël & St Sylvestre
- 02 31 96 51 69
- 79 Avenue Michel Cabieu
- restaurantlechannel.fr

	✓	✓		✓	✓		
--	---	---	--	---	---	--	--

OUISTREHAM



L'ECHOPPE BY CHEF POUDRAS

- Propose une carte de fêtes - À emporter
- 02 31 96 25 75
- Centre Commercial Carrefour Market
- lechoppesoudras.fr

		Retrait en boutique 10h30 /18h30		Retrait en boutique 10h30 /12h30			
--	--	-------------------------------------	--	-------------------------------------	--	--	--

OUISTREHAM



THALAZUR - LE RIVA-BELLA

- Propose des menus spéciaux Noël & St Sylvestre
- 02 31 96 40 40
- Bd du commandant Kieffer
- www.thalazur.fr/ouistreham/hotel/restaurant/

✓				✓	✓		
---	--	--	--	---	---	--	--

OUISTREHAM



LA VOILE BLANCHE

- Carte habituelle
- 02 31 36 73 58
- 16 Place Alfred Thomas
- lavoileblanche-ouistreham.fr

✓				✓		✓	✓
---	--	--	--	---	--	---	---

Vendredi 15 Décembre



Christmas Menu

*39€**

Coupe de kir royal

** Entrée*

Symphonie de foie gras et marrons en écrin croustillant

** Plat*

La langoustine sous toutes ses formes: croquante, tartare, farcie. Accompagnée des richesses de la terre.

** Dessert*

Chariot de festivités boisées par notre pâtissier Théo

**Café compris*

**Le service est compris dans ce menu*

Réservation obligatoire au 02 31 94 72 09 avant le 8 décembre 2023

Menus de Noël

36 euros

Apéritif

*Kir Royal
Amuses bouches*

Bistrot l'Echoppe

Entrée

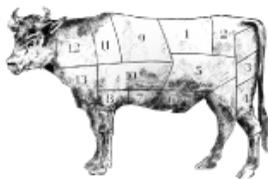
*Cassolette de coquille St Jacques,
crème d'échalotes, champignons*

Plat

*Tournedos Rossini, purée
Robuchon*

Dessert

*Mandarine Impérial :
Biscuit pâtissier, mousse
chocolat, crémeux clémentine,
glacage mandarine impériale*



B Œ U F & C O W

RESTAURANT

Ouvert 7/7 12 -14h/ 19-22H30 (service tardif Ven-Sam 23h30)

Découvrez NOTRE RESTAURANT

Le restaurant Bœuf & Cow situé au cœur du centre-ville, vous accueille dans un cadre élégant et simple à l'atmosphère chaleureuse avec une vue imprenable sur l'église Saint Pierre.



Nos valeurs

100 % FAIT MAISON

Nous proposons de délicieuses spécialités de viandes et de plats typiques de la région. Vous découvrirez une carte gourmande mettant l'accent sur la qualité des produits utilisés. Notre cuisine est 100% fait maison et nous utilisons des produits locaux. Un véritable repaire pour les bons vivants.



Menu Noël 2023

48€

Gravlax de saumon aux agrumes

Saumon mariné au gin, vinaigrette balsamique et café, crème fraîche et agrumes

Notre foie gras mi-cuit au torchon

Fait maison, servi avec toast et chutney

Petit Camembert rôti au miel

Au lait cru rôti au four, pétales d'ail frits et miel

...

Faux Filet, Aberdeen Angus Ecosse

Race prestigieuse originaire d'Ecosse qui possède un persillage fin et subtil. Elle procure une saveur florale et herbacée, tout en gardant une véritable onctuosité

Pavé de saumon laqué à la bière et sa salsa

Saumon frais, mariné à la bière, sirop d'érable et sauce soja, salsa oignons oranges et radis

Filet mignon de porc rôti aux figue et bardé au lard, tuile cacahuètes

Filet mignon de porc, figues, lard, sauce Bœuf & Cow et tuile cacahuètes

...

Le délicieux choco-noisette

Cookie, ganache Gianduja choco-noisette et sa tuile choco

Tarte Tatin façon maman & sa crème fraîche d'Isigny

A base de pommes caramélisées, fruit emblématique de notre région

Crème enflammée

Crème brulée légèrement relevée à la vanille Madagascar



MENU PRESTIGE 68€/ PERS

Soirée du 31 Décembre 2023



Coupe de champagne et son amuse bouche

.....

Notre Foie gras maison mi-cuit au torchon

Fait maison, servis avec toasts et chutney

Ou

Gravlax de saumon mariné et ses agrumes

Saumon mariné au gin, vinaigrette balsamique et café, crème fraîche et agrumes

Ou

Tataki de bœuf Normand

Dans l'ailoyau, juste saisi à feu vif, marinade recette top secret

.....

Filet de bœuf sauce truffée

Morceau le plus noble, tendre, grillé à la plancha sauce truffée et sa purée maison

Ou

Poêlée de coquilles Saint-Jacques

Noix de saint jacques de nos côtes, poêlées au beurre citron , sésame, noisettes, et risotto crémeux

Ou

Côte de Bœuf de race Normande 1kg

(sup 20€ pour 2 pers)

Viande 100% Normande, élevée née et abattue en Normandie, persillée et goûtue, assortiment de sauces et frites maison

.....

Le délicieux choco-noisette

Cookie gourmand, ganache Gianduja choco-noisette et sa tuile choco

Ou

Petit breton, caramel et cacahuètes

Palet breton monté d'une ganache caramel et cacahuètes caramélisées

Ou

Mi cuit au chocolat Valrhona et sa glace vanille

Gâteau au cœur coulant, chocolat des grands pâtisseries, et sa glace vanille

RESTAURANT BŒUF AND COW / RESERVATION : boeufandcow@orange.fr



LES GOURMANDISES

Coffrets personnalisables disponibles dans nos 2 boutiques :)



Les Chou-colats
12€



Les Crouch - Crouch
9 €



Les Sablés chou'riants
5,50 €

Tablette de Chou-colat
5,50 €



Les our'chons
6,50€



PÂTISSERIE C & CHOUX

2 RUE LÉON LECORNU & 35 RUE FROIDE
14000 CAEN

www.c-choux.fr



Commandes à passer en ligne
au plus tard le 22.12 et le 29.12



Retrait en boutique UNIQUEMENT
rue Léon Lecornu
le 24.12 et le 31.12 de 09H30 à 17h



Boutiques fermées
le 25.12 et le 01.01

C & CHOUX



CARTE DE NOËL

Format unique 6 personnes - 34 €



BÛCHE SAINT HO
Caramel & Vanille

BÛCHE TOUT CHOCO
100% chocolat



BÛCHE EXOTIQUE
Vanille & fruits exotiques



BÛCHE PISTACHE
Pistache & Fleur d'oranger



BÛCHE PRALINÉ
100% noisette



L'OURS
Religieuse caramel
5,90€



LE RENNE
Religieuse chocolat
5,90 €

Retrouvez nos petits choux tout au long des fêtes !



LES CHOUX
Plateau de 30 choux sucrés en assortiment
Idéal 10 à 15 personnes : 56 €



LES MINI CHOUX
Plateau de 16 mini choux sucrés
ou salés en assortiment
Idéal 4 à 5 personnes : 23€

L'ENTREMET DU 31/12

Format unique 6 personnes - 36 €

LES 12 CHOUX DE MINUIT
Caramel & Noisette



ÉPIPHANIE



Retrouvez notre sélection de
Gallettes gourmandes
DÈS LE 06 JANVIER





Carlotta

Soirée de la Saint Sylvestre 2023

MENU

Trio d'amuse-bouches iodés

Foie gras cuit en ballotine au Pommeau, chutney de pommes vertes, petite brioche aux épices douces

Coquilles Saint-Jacques, mousseline de potimarron, sauce hollandaise, pamplemousse et salicornes

Pause normande en 3 temps

Filet de boeuf cuit entier, compression de pommes de terre aux trompettes, sauce Périgueux

Brie de Meaux contisé aux fruits secs et jeunes pousses

Scintillant noir chocolat grand cru à la mandarine impériale

90 € TTC par personne

120 € TTC avec accord mets & vins



Carlotta

Soirée de la Saint Sylvestre 2023

RÉSERVATION

Acompte de 45€ demandé

www.le-carlotta.fr

reservation@le-carlotta.fr

+33(0)2 31 86 68 99

  [lecarlotta_caen](https://www.instagram.com/lecarlotta_caen)



Deli.

Dinner Menu

34,90€/P

ENTRÉE

Duo de blinis, crème de vodka, aneth, citron vert, saumon au sirop d'érable, grenade & oignons pickles

OU

Mini gaufres de patates douces, crème de vodka, aneth, citron vert, oeuf mollet rose & oignons pickles

PLAT PRINCIPAL

Samoussas de confit de canard, chutney d'oignons & légumes de saison rôtis miso cacahuètes

OU

Butternut Hasselback, chèvre frais au miel, fricassée de châtaignes & champignons, grenade

DESSERT

Fôret Noire

OU

Pavlova Exotique

Menu disponible uniquement sur commande pour le reveillon de Noël & Jour de l'an
Noël: Arrêt des commandes le 21/12 pour un retrait le 24/12 avant 12h
Jour de l'an: Arrêt des commandes le 28/12 pour un retrait le 31/12 avant 12h

Deli.

Party Box

39,90€/box

BOUCHÉES APÉRITIVES A PARTAGER
EN APÉRITIF POUR 2 PERSONNES
OU REPAS COMPLET POUR 1 PERSONNE

Black burger homard & crevettes x 2/p
Croquettes de patates douces à la raclette
& aioli à l'harissa x2/p
Croque truffe & fromage x 2/p
Nems confit de canard & chutney
d'oignons rouges x 2/p
Mini scones zaatar & feta, houmous
butternut sauge x 2/p
Sablés poires & roquefort x 2/p
Beef tataki & pousses

Madeleines à la fleur d'oranger x 2
Mini shortbread millionnaire x 2

VERSION VEGGIE SUR DEMANDE

Menu disponible uniquement sur commande pour le réveillon de Noël & Jour de l'an
Noël: Arrêt des commandes le 21/12 pour un retrait le 24/12 avant 12h
Jour de l'an: Arrêt des commandes le 28/12 pour un retrait le 31/12 avant 12h

MENU DES *fêtes* DE NOËL

entrée AU CHOIX

FARANDOLE DES fêtes

Assortiment d'antipasti festifs à partager : stracciatella à la truffe, saumon fumé et nos antipasti.

ASSIETTE DE saumon fumé

Notre saumon fumé servi avec un toast de pandoro grillé.

plat AU CHOIX

RISOTTO AUX NOIX DE *Saint-Jacques & gambas*

Risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques et gambas poêlées, sauce vanillée et billes de grenade.

MAFALDINE cèpes & foie gras

Tagliatelle ondulées cuisinées avec un mélange de cèpes, girolles et pleurotes, escalope de foie gras de canard poêlée, fleur de sel.

FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND *morilles & Marsala* (+3€)

Filet de boeuf Chateaubriand (VBF), sauce aux morilles parfumée au Marsala et cannelés de Polenta.

OSSOBUCO DE Milan

Jarret de veau mijoté, accompagné d'une touche de gremolata (persillade italienne au citron) et d'un risotto safrané.

dessert AU CHOIX

BIANCO Natale

Notre réinterprétation du Mont Blanc : meringue, glace au chocolat blanc et chantilly, accompagnées selon votre choix, de crème de marrons ou d'une sauce au chocolat.

Tiramisù AUX ORANGES CONFITES

Tiramisù au Panettone, sauce mascarpone et compotée d'oranges confites.

LA Stella, NOTRE PANDORO FAÇON PAIN PERDU

Pandoro façon pain perdu accompagné d'une crème glacée à la noisette 100% italienne.

café OU *thé*

PRIX MENU // entrée, plat, dessert et café : 38€ (hors boissons et supplément).
Menu non disponible pendant le service de la Saint-Sylvestre.

IL RISTORANTE

Menu SAINT-SYLVESTRE BY IL RISTORANTE

Coupe DE FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 - DOCG MILLÉSIMÉ
Farandola DES FÊTES À PARTAGER

Plat au choix

RISOTTO AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS

MAFALDINE CÈPES ET FOIE GRAS

FILET DE BOEUF CHATEAUBRIAND MORILLES ET MARSALA (+3€)

CAPPELLACCI TARTUFO ET PORCINI

TROU ITALIEN

DÉGUSTATION DE FROMAGES ITALIENS

Dessert au choix

BIANCO NATALE

TIRAMISÙ AUX ORANGES CONFITES

LA STELLA, NOTRE PANDORO FAÇON PAIN PERDU

CAFÉ OU THÉ

à minuit,

COUPE DE PROSECCO ET PANETTONE OFFERTS

PRIX MENU SANS ANIMATION MUSICALE : 59€ hors boisson non incluse dans le menu
PRIX MENU AVEC ANIMATION MUSICALE : à partir de 69€ hors boisson non incluse dans le menu

Renseignements & réservation auprès de nos équipes
(certains restaurants proposeront également les plats de la carte)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. « Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ». www.mangerbouger.fr.

L'INSOLITE
MAÎTRE
NEW YEAR'S MENU
RESTAURATEUR
2023

Mise en bouche: Velouté de butternut à la Truffe

&

Fantaisie de ris de veau en infusion de morilles

&

Croustillant de la mer, poissons nobles et médaillon de homard, beurre blanc

&

Trou Normand Insolite

&

Filet de boeuf Normand façon rossini

&

Ballotin Normand, camembert au lait cru, pommes granit, miel sur son lit de salade

&

Dessert du Jour de L'An

Prix du menu 90€ « hors boissons »

Chèque d'Arrhes 50% à la réservation!

16 rue du Vagueux Caen

0231438387

Saint
Sylvestre



Une coupe de champagne Leroy Bertin
avec ses mises en bouche

Noix de Saint Jacques de Baie de seine marinées au Cédraï Corse, bouillon
de Coco et baies des cîmes

Champignons sauvages, truffe melanosporum, espuma à la tomme
Normande et sa croûte croustillante

Le Homard et ris de Veau croustillant au sarrasin, tétragone, caramel de
homard et émulsion bisque parfumée au Bataks

Le Dos de Biche, gâteau de pomme de terre farci au foie gras, poivre de
Kâmpôt rouge, jus réduit de gibier

Le Pont l'Evêque préparé à la baie rose, livèche et tuile de pain focaccia
frottee à la truffe melanosporum

Mille-feuille tout chocolat sur des parfums de cannelle sauvage de Cassia

L'exotisme tout en douceur

Dîner concert - Le Hot Swing Trio

Adrian Delmer : violon / piano / chant

Xavier Doré : guitare

François Fuchs : contrebasse

150€ par personne, hors boissons

Le 31 décembre - à partir de 20h30



LE MANCEL

RESTAURANT DU CHÂTEAU

Restaurant Le P'tit B

Nos plats à emporter pour les fêtes de fin d'année

Menu Plaisir 40€ / pers.

Amuse-bouche, Entrée, Plat, Dessert

Menu Gourmand 52€ / pers.

Amuse-bouche, Entrée, Plat de poisson, Plat de viande, Dessert



Entrées 15€ la part

Magret de canard normand au poivre de Kampot, condiment brocoli

Saumon gravlax Label Rouge parfumé au gingembre

Foie gras de canard normand à la vanille

Plats 23€ la part

Filet de boeuf, mousseline de pommes de terre à la truffe

Epaule d'agneau confite aux épices, carottes glacées

Noix de Saint-Jacques snackées, légumes croquants, émulsion à l'orange

Bar et Saint-Pierre, sauce au Champagne, risotto d'épeautre

Desserts 9€ la part

Tarte aux 2 citrons meringuée

Eclair chocolat au lait Valrhona et mangue

Ananas rôti façon Piña Colada

Foie gras de
canard normand
vanille 95€ le kg
vanille-homard 110€ le kg



Commandes par téléphone 02.31.93.50.76

Soirée de la Saint Sylvestre 2023

MENU

Duo d'amuse-bouches iodés

Foie gras au naturel, confit de fruits secs et
pain d'épices

Beignets de langoustines, rémoulade de
céleri et de pommes

Pause normande en 2 temps

Suprême de volaille braisé aux pleurotes, écrasé
truffé de petites rattes

Croustillant de Pont-l'Evêque, jeunes pousses et
vinaigrette fumée

Alliance framboises et pistaches

80 € TTC par personne
110 € TTC avec accord mets et vins

Soirée de la Saint Sylvestre 2023

RÉSERVATION

Acompte de 40€ demandé

www.le-raphael.fr

reservation@le-raphael.fr

+33 (0)2 58 47 03 00

  [leraphael_caen](https://www.instagram.com/leraphael_caen)

MENU DE FETES DE FIN D'ANNEE

POUR LES GROUPES A PARTIR DE 25 PERSONNES
RESERVEZ SUR LTMCAEN@GMAIL.COM OU AU 0231997625

ENTREES

Tartelette de bouillabaisse, mousseline de poisson et légumes glacés aux algues, fraîcheur de crustacés et croustillant de phyllo

ou

Ballotine de veau snackée au miso, carottes glacées au jus d'abricot, shitakés aux aromates, roulés de pommes de terre au nori, crème de girolles, jus de veau

PLATS

Pavé de saumon en viennoise d'herbes, gnocchis de potimarron, salsifis et panais rôtis à la truffe, salade d'herbes fraîches, beurre blanc au paprika doux

ou

Turducken (volaille, dinde, canard, foie gras et duxelles de champignons), céleri rôti et oignons grelots caramélisés, pommes de terre confites, jus de volaille corsé

DESSERTS

Mont blanc à la clémentine, onctueux kalamansi, crème de marron

ou

Biscuit noix de coco, mousse passion, ganache montée et croustillant chocolat, gel coco malibu



PLACE DES
OLIVIERS

Christmas MENU

Entrée à partager

Planche de bruschettas à partager (4 personnes)

Foie gras poêlé & son chutney de figues au poivre de Penja
Saumon fumé de Norvège & sa crème de ciboulette
Magret de canard fumé & tomatine
Légumes & son pesto à la pistache

Plat au choix

Caille farcie au foie gras, sauce morilles
Galette de pommes de terre, trio de carottes gourmandes

ou

Filet de lotte gratiné à la Florentine, épinards, tomates confites
Risotto crémeux au parmesan et à la mascarpone

Dessert au choix

Tarte tatin aux pommes, crème de Salidou,
glace vanille bourbon de Madagascar

ou

Saint Honoré revisité, crème glacée au caramel beurre salé

Les boissons

1 verre de soft
1/2 bouteille d'eau plate ou gazeuse

Tarif à partir de

56.90 € TTC

51.73 € HT



PLACE DES
OLIVIERS

LES OPTIONS

Fromage (à partir de 4 personnes)

Assortiment de fromages

3.85 TTC / pers
3.50 HT / pers

Boissons alcoolisées (pour les groupes de moins de 20 personnes)

Formule 2 verres/pers

parmi les choix suivants : 12 cl de Prosecco ou vin rouge, blanc ou rosé
ou 25 cl de bière Hapkin, Ciney ou Affligem

7.50 TTC / pers
6.25 HT / pers

Nos champagnes (bouteille de 75 cl)

Mumm Brut

69.50 TTC
57.92 HT

Louis Constant Brut

49.90 TTC
41.58 HT

Nos vins

Formule vin (1 bouteille pour 4 personnes)

parmi les choix suivants : Classique MARRENON
ou Lubéron AOP (blanc, rouge ou rosé confondus)

4.20 TTC / pers
3.50 HT / pers

Formule vin supérieur

(1 bouteille pour 4 personnes)

parmi les choix suivants : St Nicolas de Bourgueil ou Domaine Cotelleraie AOP BIO
ou Chardonnay Naturalys IGP Pays d'OC BIO ou Gris Blanc IGP Pays d'OC

6.50 TTC / pers
5.42 HT / pers

Nos bières

(tirage pression autonome de 32 bières de 25 cl)

Blade Affligem

126 TTC
105 HT

Blade Hapkin

138 TTC
115 HT

Menu des Fêtes de Noël 2023

34,00 €

Servi le 24/12 au soir le 25/12 à midi et le 1er janvier 2024 à midi



**Mise en bouche,
Velouté de Noël**

Butternut, girolles, râpé de truffe noire

Terrine de la Mer aux 2 Saumons

Saumon Frais et Fumé, Macédoine de légumes Mayonnaise Maison

Ou

Feuilleté de Pommes aux délices de Noël

Boudin Blanc Snacké, dés de Foie Gras Mi-Cuit

Pavé de Saumon Frais Sauce Channel

Riz Noir, Dés de Carottes, Beignets de Légumes Tomates Provençales

Ou

Suprême de Poularde Sauce Forestière

*Petits lardons, Champignons, écrasé pomme de terre,
beignets de Légumes*

Fromage (en suppl 4 €)

Camembert Frais au lait Cru sur salade

La Crêpe Suzette du Père NOËL en Robe de chocolat

*Clémentines Corses Confites, Sauce Chocolat, Chantilly vanille maison,
Chips en dentelles de Crêpe.*



Restaurant le Channel, Port de Ouistreham 79 avenue Michel Cabieu - 14150 Ouistreham

☎ : 02 31 96 51 69 ✉ restolechannel@gmail.com

Menu Réveillon de la St Sylvestre 2023

65,00 €

Mise en bouche,
Mini Burger Gourmet

Foie gras de Canard, Viande de Bœuf, fromage

Terrine de la Mer aux 2 Saumons

Saumons frais et Fumé, mayonnaise Maison

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison « aux pépites de Noël »

*Foie gras de Canard mi cuit, dés de Brioche, pommes confites
et oignons, Boudin Blanc snacké*

Filet de Bar aux beurre blanc sur sa Brunoise de Légumes

Bar frais, Riz Noir, Beignets de Légumes Tomates Provençales

Ou

Tournedos de Magrets aux Morilles

Sauce Crémée, écrasé pomme de terre, beignets de Légumes

Fromage (en suppl 4 €)

Camembert Frais au lait Cru ou Chèvre frais sur salade

Farandole de Mignardises Maison

*Teurgoule, Crêpe Suzette et sa boule de glace, coulis Chocolat,
clémentines confites, Profiterole Surprise.*

*Les saveurs, le goût, l'authenticité au rendez -vous du Réveillon, recettes concoctées
par un Maître restaurateur pour réveiller les papilles de nos invités. Bon appétit et au
plaisir de finir et démarrer l'année avec vous.*

Le tout Fait Maison pour notre Santé à tous



ASSOCIATION
FRANÇAISE DES
MAÎTRES
RESTAURATEURS



Joyeux
NOËL

MERRY

Christmas

Menu à emporter

Mousseline de volaille au foie
gras crème de champignons **12€**
**

St jacques topinambour Piment
d'Espelette velours coques **15€**

**

Sablé chocolat lait crème
clémentine sweet tea tonka **8€**
**

34€

(1 entrée 1 plat 1 dessert)

Menu à emporter

Mousseline de volaille au foie
gras crème de champignons
**

St jacques topinambour Piment
d'Espelette velours coques
**

Millefeuille de magret de canard
et son confit P.purée truffe
jus court a la sauge **15€**
**

Sablé chocolat lait crème
clémentine sweet tea tonka
**

44€

(2 entrées 1 plat 1 dessert)

FOIE GRAS Canard au Pommeau

250 gr (3/4 tranches) 49€

500 gr (7/8 tranches) 89€

1kg (14/16 tranches) 166€

DATE et Heure

De retrait de vos commandes :

Le 24 Décembre 2023

10H30/18H30

**

Le 25 Décembre 2023

10H30/12H30

Réveillon 2023 de **NOËL**

Le
RivaBella
restaurant

70 € par personne | 29 € par personne

*en supplément de la demi-pension
ou pension complète.*

MISE EN BOUCHE

Noix de Saint Jacques Marinée, Agrumes & Caviar d'Aquitaine

À SUIVRE

Filet de Bœuf en Gravlax, Courge et Betterave Confites, Chlorophylle à l'estragon

•
Lotte lardée de Piquillos et Chaire de Crabe,
Mousseline de Patate Douce à la vanille, Champignons & Écume à l'Encre de Seiche

•
Cromesquis de Comté, Truffe et Chutney de Pomme

•
Boule de Noël : Ganache Chocolat Praliné, Cacahuète torréfiée,
Glace Vanille et Chocolat Chaud

•
Café & Mignardises

réveillon des **ENFANTS**

22 €

Moelleux de Carotte au Curry et Noix de Saint Jacques Poêlées

•
Suprême de Volaille Fermière, Mousseline de Patate Douce à la Vanille,
Champignons, Jus de Viande Corsé

•
Boule de Noël
Ganache Chocolat Praliné, Cacahuète torréfié,
Glace Vanille et Chocolat Chaud

déjeuner de **NOËL**

60 € par personne | 19 € par personne

en supplément de la demi-pension ou pension complète.

MISE EN BOUCHE

Foie gras de Canard Mi-cuit au Naturel, Pain aux céréales toasté

À SUIVRE

Plateau de Fruits de Mer (6 Langoustines, 6 huitres d'Isigny,
½ tourteau, bulots, Bigorneaux, 8 Crevettes roses)

•
Mangue Rôtie au Citron Vert et Gingembre, Sorbet Citron Basilic

Réveillon 2023 de la SAINT SYLVESTRE

155 € par personne | 105 € par personne

*en supplément de la demi-pension
ou pension complète.*

Ambiance musicale : Richard LOVENE

APÉRITIF

Coupe de Champagne Laurent-Perrier Brut

MISE EN BOUCHE

Raviole de Langoustine, Julienne de Légumes à la Fève Tonka,
Cappuccino au Coulis de Crustacés

À SUIVRE

Foie Gras de Canard, l'un Mi-cuit au Naturel, l'autre Poêlé,
Poire de Coq Pochée à l'Hypocras

•
Saint Pierre Rôti au Beurre d'Algues, Risotto Crémeux aux Morilles
et son Ecume aux Senteurs des Sous-bois

•
Granité aux Agrumes & Rhum Normand

•
Chapon Fermier, Fine Farce aux Fruits Secs et à la Truffe,
Légumes Tubéreux en Cocotte, Petit Jus Corsé au Poivre de Timut

•
Brillat Savarin Truffé, Compotée de Pomme Granny aux Parfums de noisette

•
Biscuit de Chocolat Coulant aux Arômes de Mangue & Orange Amères

•
Coupe de Champagne de l'an Nouveau

•
Café & Mignardises

réveillon des ENFANTS

22 €

Raviole de Langoustine et Mousseline de Carottes

•
Chapon Fermier et Légumes Tubéreux en Cocotte

•
Biscuit de Chocolat Coulant aux Arômes de Mangue & Orange Amères