



# Menu Dégustation Réveillon de la Saint-Sylvestre

125€  
HORS BOISSONS

165€  
AVEC ACCORD  
METS & VINS

## *Les mises en bouche*

*Macaron à la truite fumée par nos soins et fromage frais*

*Tartare de bœuf et huîtres au vinaigre de riz noir*

*Espuma de foie gras de la ferme des sapins, pain d'épices et chocolat*

-

*La raviole de cèpes et ris de veau, cèpes snackés et nage végétale*

-

*L'ormeau de Bretagne flambé au whisky, beurre d'huîtres, émulsion aux algues et salicorne*

-

*Le trou normand revisité, poire pochée, sorbet poire et poirée de Normandie*

-

*La queue de lotte, réduction de homard, écrasé de pommes de terre vitelotte et son caviar Oscière*

-

*L'espuma de brie à la vanille, truffe noire du Périgord râpée, sorbet fruits rouges et griottes confites*

-

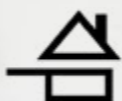
*Le nougat glacé à la pistache et cranberry, sablé breton pistache et tuile chocolat-framboise*

-

*Mignardises*

## **RÉSERVATION**

**02 35 46 21 58 ou sur [www.restaurant-lepure-lehavre.com](http://www.restaurant-lepure-lehavre.com)**



TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON»