

Menu

Réveillon de Noël

Dîner du samedi 24 décembre 2022

85€

Duo d'Amuse-Bouches

Marbré de Foie Gras & Artichaut/ Oignons/
Cassis & Petits légumes Croquants

Dos de Flétan de Norvège rôti/ Risotto aux Morilles
& son Emulsion

Chapon façon Wellington/ Arancini d'épeautre/
Sauce Champagne

Brillât Savarin Truffé/ Bao vapeur

Bûche de Noël Marron & Agrumes

Menu Noël

Déjeuner du dimanche 25 décembre 2022

3 plats 65€ • 4 plats 80€

Duo d'Amuse-Bouches

Marbré de Foie Gras & Artichaut/ Oignons/
Cassis & Petits légumes Croquants

Dos de Flétan de Norvège rôti/ Risotto aux Morilles
& son Emulsion

et/ou

Chapon façon Wellington/ Arancini d'épeautre/
Sauce Champagne

Brillât Savarin Truffé/ Bao vapeur
Supplément 8€

Bûche de Noël Marron & Agrumes

Menu
Saint Sylvestre

Dîner du Samedi 31 Décembre 2022

120€

Trio d'Amuse-Bouches

Carpaccio de Seiche & Coques

Oeuf Parfait aux langoustines/ Morilles
& velouté de Cèpes

Saint-Jacques rôties/ Crèmeux de panais aux bardes
& son beurre blanc sapin

Trou Normand

Pigeon Croûte de Noisettes/ Cuisses en cromesquis/
Duo de Cerfeuil Tubéreux & Salsifi/ Condiment

Brillât Savarin Truffé/ Bao vapeur

Litchi/ Pomme/ Champagne



Les Sept Fontaines
HÔTEL - SPA - RESTAURANT

Menu Nouvel an

Déjeuner du Dimanche 1^{er} Janvier 2023

3 plats 75€ • 4 plats 90€

Trio d'Amuse-Bouches

Carpaccio de Seiche & Coques

Saint-Jacques rôties / Crémeux de panais aux bardes
& son beurre blanc sapin

et/ou

Pigeon Croûte de Noisettes/ Cuisses en cromesquis/
Duo de Cerfeuil Tubéreux & Salsifi/ Condiment

Brillât Savarin Truffé/ Bao vapeur

Supplément 8€

Litchi/ Pomme/ Champagne



Les Sept Fontaines

HÔTEL - SPA - RESTAURANT