



# Réveillon de la St-Sylvestre Menu



**Avec accord  
Mets & Vins  
165 €**

## *Les mises en bouche*

*Le gravlax de saumon à la betterave & sésame grillé*

*Le tartare de langoustines, pommes & yuzu*

*Le médaillon de homard & chutney à la mangue*

*Le foie gras comme un entremet, déclinaison de pistaches & marmelade de coing*

*Le carpaccio de Saint-Jacques, angostura & gingembre, billes coco, crumble de grenade & citron vert*

*La parenthèse glacée pain d'épices & champagne rosé cuvée Maryse*

*L'omble chevalier à l'unilatéral, polenta crémeuse à la vanille de Madagascar, Caviar Oscietre,  
jus corsé au homard de nos côtes & pickles de radis de couleur*

*Le Pont-l'Évêque fermier en trois façons : Cromesqui, farci à la truffe du Périgord & aux fleurs comestibles*

*La boule de la Saint-Sylvestre dorée sur son granola maison, insert praliné, marmelade d'orange au miel & sucre pétillant*

## **Mignardises :**

*Financier à la rose*

*Mini coulant caramel au beurre salé maison*

## **Réservation**

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



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON



**Avec accord  
Mets & Vins  
99 €**

# *Jour de l'An Menu*

## ***Les mises en bouche***

*Le gravlax de saumon à la betterave & sésame grillé*

*Le tartare de langoustines, pommes & yuzu*

*Le foie gras comme un entremet, déclinaison de pistaches & marmelade de coing*

*L'omble chevalier à l'unilatéral, polenta crémeuse à la vanille de Madagascar, Caviar Oscietre,  
jus corsé au homard de nos côtes & pickles de radis de couleur*

*Le Pont-l'Évêque fermier en trois façons : Cromesqui, farci à la truffe du Périgord & aux fleurs comestibles*

*La boule de la Saint-Sylvestre dorée sur son granola maison, insert praliné, marmelade d'orange au miel & sucre pétillant*

## ***Réservation***

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



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON