



Réveillon de la St-Sylvestre

Menu

• 125€ •

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





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

