



Des Fêtes extraordinaires



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

À LA BELLE ÉPOQUE

Le cocktail Nectar on Ice
Moët Ice, citron vert et glaçon Barrière

Le caviar Fouquet's
(10 g), œuf de caille et crackers de seigle

Le fin velouté de cèpes à la noisette
foie gras de canard poêlé et sot-l'y-laisse de volaille

Le petit pâté en croûte
soubise d'oignons à la truffe, vinaigrette au jus de viande

Les noix de coquilles Saint-Jacques
au confit de poireaux et sauce porto, poivre timut

Le filet de veau rôti au romarin
cromesqui à la truffe et mousseline de brocoli,
carottes fondantes

Le Pont-l'Évêque
marmelade de cerise noire et
mâche au balsamique à la pomme

La myrtille en crumble
infusion de cannelle et amande, sirop aux baies de sureau

Café et ses mignardises



B
HOTEL BARRIÈRE
LE NORMANDY
DEAUVILLE

Réservation : +33 (0)2 31 98 66 22 · normandy@groupebarriere.com