

220€ par personne (Hors boissons)  
Soirée dansante animée par Régis Suez  
Réservation au 02.50.22.10.00  
Mail: reception.cabourg@thalazur.fr

# menu

## DU 31

Coupe de champagne\* de Bienvenue

### AMUSE BOUCHE

Huître pochée de la belle du nordet, tagliatelles de courgette, crème de mâche et caviar citron

### ENTRÉE

Saumon mariné par nos soins aux saveurs exotiques

### PLAT POISSON

Mosaïque de bar de ligne à la châtaigne, déclinaison autour de la courge, sauce au caviar

### PAUSE NORMANDE FAÇON MOJITO

### PLAT VIANDE

Suprême de chapon farci, pressé de pomme de terre aux senteurs de truffe, poêlée de girolles et son jus de volaille truffé

### FROMAGE

Camembert de la maison borniambuc garni aux noisettes, déclinaison autour de la pomme

Coupe de champagne\* de la nouvelle année offerte par la direction

### DESSERT

La noisette en trompe l'oeil

\*A consommer avec modération,  
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé