

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

## Apéritif

1 coupe de Champagne Laurent Perrier brut

\*\*\*\*\*

## Mise en bouche

Fin tartare de bar, trompettes de la mort  
et pieds-bleus au citron vert

\*\*\*\*\*

## Noix de Saint-Jacques rôties

mousseline de carotte, écume pomme-cardamome  
et fine tuile à l'encre de seiche

\*\*\*\*\*

## Turbot cuit sur peau au beurre de thym

fenouil caramélisé aux agrumes,  
chlorophylle de coriandre

\*\*\*\*\*

## Granité au rhum normand

poire et litchi

\*\*\*\*\*

## Noisette d'agneau

en croûte de sel aux fruits secs  
légumes tubéreux en cocotte, petit jus corsé

\*\*\*\*\*

## Pavé d'auge truffé

chutney de pomme verte aux épices

\*\*\*\*\*

## La pomme tout chocolat

Biscuit cacao, mousse pomme-chocolat blanc,  
insert coulant au chocolat noir

\*\*\*\*\*

## Café – Mignardises

149€\* / personne

99€\* / personne  
en supplément  
de la demi-pension ou  
de la pension complète

# Réveillon des enfants

Ravioles de langoustines  
et mousseline de carotte

\*\*\*\*\*

## Filet de bœuf rôti

et légumes tubéreux en cocotte

\*\*\*\*\*

## La pomme tout chocolat

Biscuit cacao, mousse pomme-chocolat blanc,  
insert coulant au chocolat noir

22€\* / enfant jusqu'à 12 ans

Ambiance  
musicale  
« Richard LOVENE »

Riva-Bella   
O U I S T R E H A M  
HÔTEL & SPA  
\*\*\*\*\*

Renseignement & réservation

02 31 96 40 40