

Hôtel ***
Le Fiacre



Hôtel Restaurant de charme en baie de somme



Menu RÉVEILLON
31 Décembre 2018

Coupe de Champagne



Mise en Bouche



*Saint Jacques Juste Snackées, Fine Purée de Panais à la Vanille,
Emulsion de Carotte*



Mille feuille de Foie Gras et Magret de Canard, Figs Rôties au Vin Rouge



Le Trou Picard



Déclinaison de Perdrix Grise, Brunoise de Céleri aux Avelines et Girolles



Filet de Turbot Poêlé, Julienne de Légumes Beurre Blanc au Champagne



*Craquant Meringué au Cœur Yuzu Litchi
Accompagné de sa Coupe de Champagne*



Le Café et ses Mignardises



Gratinée d'Oignons (pour les « Couche-Tard » ...)

*Tarif : 120.00 €**

DINER PROLONGÉ AVEC AMBIANCE MUSICALE

*TARIF NET TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS