MENU DU RÉVEILLON

Variations autour du homard bleu du Cotentin

Tempura de homard bleu, spicy mayonnaise

Aspic de homard bleu et légumes du val de Saire

Kimpab de homard bleu, sauce yuzu ponzu

Entrée au choix

PRESSÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE DE LA GLACERIE

jus de truffe, foie gras,

mosaïque de légumes du Val de Saire marinés au mirin,

betteraves et airelles

TATAKI DE ST-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE

déclinaisons de poireaux du Val de Saire

fragrances du pays du Soleil Levant

Plat au choix

PAVÉ DE CERF RÔTI

sauce grand veneur

mousseline de panais, kaki et potimarron

DOS DE BAR DE LIGNE EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE

beurre de champagne aux œufs multicolores,

déclinaison de choux du Val de Saire

Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MANCHE

mesclun du Cotentin, vinaigrette du Tarmac

Dessert au choix

ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS

praliné aux amandes, gel de kumquat,

crème glacée à la vanille Bourbon

DÔME AU CARAMEL BEURRE SALÉ

crémeux à la vanille de Papouasie,

confit de pommes acidulé au combawa

dacquoise noisette

Restaurant - Brasserie - Bar à vin

LE TARMAC

Aéroport de Cherbourg

MENU DU RÉVEILLON

Tarifs et informations

Menu à 85€ hors boisson
1 Coupe de champagne offerte
Suggestion d'accord met et vin au verre ou à la bouteille

Réservation

0233711989

Restaurant - Brasserie - Bar à vin
LE TARMAC
Aéroport de Cherbourg