MENU DE NOËL

AMUSE BOUCHE

Foie gras mi-cuit,

Pomme acidulée et douceur de pain d'épices

ENTRÉE

Noix de saint-Jacques de nos côtes,

Duo de topinambour et pomme, émulsion de lait de coco et ail noir

PLAT

Lotte rôtie au beurre,

Risotto crémeux aux crustacés, langoustines marinées
et crème de paprika fumée

FROMAGE

Pont l'Évèque délicatement truffé de la maison Borniambuc

DESSERT

Délice de Noël,

Nuage léger au miel, coeur de clémentine et biscuit au sarrasin

---

85€ hors boissons
Dîner du 24 décembre ou déjeuner du 25 décembre 2026
Uniquement sur réservation au 02 50 22 10 00
ou par mail : contact@bainsdecabourg.com