MENU DU 31 DÉCEMBRE 2026

Coupe de champagne de bienvenue*

AMUSE BOUCHE

Foie gras en terrine,
coing et éclats de noisette

ENTRÉE

Déclinaison de saumon mi-cuit au sésame,
avocat, agrumes et perles de saumon

PLAT DE POISSON

Saint-Pierre rôti sur sa peau,
pommes de terre fondantes, variation autour du poireau
et beurre blanc aux perles de caviar

PAUSE NORMANDE

Une parenthèse normande,
entre poire et noisette

PLAT DE VIANDE

Chapon farci, douceur de courge et poêlée forestière,
jus truffé et précieux copeaux de truffe

FROMAGE

Crémeux de camembert de la maison Borniambuc mariné au Calvados Domfrontais,
éclats de pain croustillant et huile d'herbes

Coupe de champagne de la nouvelle année offerte*

DESSERT

Douceur de Champagne,
pomme acidulée au coeur de vanille,
biscuit aux amandes et fraîcheur de citron

220€ par personne (Hors Boissons)
Soirée dansante animée par Régis Suez
réservation au 02.50.22.10.00
ou par mail : contact@bainsdecabourg.com

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