



# Buffet du Réveillon de Noël 2025

Buffer élaboré par le Chef William Elliott :


Foie Gras de Canard, Château des Arrieux, Truffe Noire  
Saumon fumé, blinis maison, Crème légère montée Cédrat  
Sushis, Sashimis Huile de Sésame, Soja (St Jacques, Thon)  
Gravlax de saumon, crème prise de chou-fleur, caviar  
La Volaille de Licques pochée en Chaud Froid, Truffe  
Tartare de dorade marinée au Yuzu, Huile d'Olive de Thibault Vordy, Oeufs de Saumon  
Le Saumon Farci, Chair de Tourteau, laqué au Safran  
Langoustine marinée, Mousseline de Brocolis, Caviar Oscière  
Boudin Blanc au Foie Gras et Truffe, Condiment Pomme  
Consommé de Crustacés, St Jacques en Raviole, livèche



Buffer de Salades




Bœuf farci au Foie de Canard et Truffe, Gelée au Vieux Porto



Buffer de fruits de mer :  
Langoustines, Crevettes Bouquet, Bulots, Grosses Crevettes, Tourteaux  
Plateau d'Huîtres de Normandie n°2



Les Fromages Affinés de chez Caséus et Buffer de Pains Spéciaux,  
Churney aux Fruits de Saison



Pâtisseries :  
Les Desserts de Noël élaborés par Mévéric Bourty notre Chef Pâtissier et sa Brigade :  
Bûches, Entremets, Chocolats et Friandises de Noël