

**BISTROT  
CANAILLE**

# MENU

## RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

**99 €**  
HORS BOISSONS

**129 €**  
AVEC ACCORD METS & VINS  
(5 VERRES)

### LES MISES EN BOUCHE DU CHEF

LE MINI-BURGER AU THON, MAYONNAISE AU CURRY NOIR  
LE TARTARE DE SAINT-JACQUES MANGUE & YUZU  
LE VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS, CRÈME D'AIL & CIDRE

LE FOIE GRAS DE LA FERME DES SAPINS COMME UN ENTREMET, INSERT AU MAGRÉ FUMÉ, PAIN D'ÉPICES & CHUTNEY POIRE-VANILLE

LES SAINT-JACQUES DU PETIT PORT, RÉDUCTION AU CHAMPAGNE & SAFRAN

LE TROU NORMAND REVISITÉ, SORBET FRAMBOISE-MANDARINE DE LÉONIE & COINTREAU

LE CHAPON FERMIER FARCI AUX CHAMPIGNONS, POÊLÉE DE MARRONS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE & CRÈME DE TRUFFE

### LES FROMAGES NORMANDS TRAVAILLÉS

LE CHÈVRE DE SAINT-COSME AUX HERBES FRAÎCHES EN CROMESQUI  
LA CALVADOS INFUSÉ AU CALVADOS  
LA BRICK DE PONT-L'ÉVÈQUE & POMMES

LA SPHÈRE YUZU, CRÈMEUX INSPIRATION FRAMBOISE, INSERT FRUITS ROUGES & BISCUIT JOCONDE À LA PISTACHE

MIGNARDISES

RÉSERVATION AU 02 27 15 13 71 OU SUR [WWW.BISTROT-CANAILLE.COM](http://WWW.BISTROT-CANAILLE.COM)



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »