

**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 VOL-AU-VENT AUX ESCARGOTS & BEURRE D'AIL  
LE GRAVLAX DE SAUMON, TARTARE DE BETTERAVE & MOUSSE WASABI  
LE MINI BURGER À L'ANDOUILLE, FOIE GRAS ET ÉCHALOTES CONFITES

LE FOIE GRAS DE LA MAISON COMME UN ENTREMETS FAÇON TATIN & PAIN D'ÉPICES

LES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE JUSTE POÊLÉES AU BEURRE FERMIER,  
CRÉMEUX DE BUTTERNUT, POIVRE KAMPOT & BUTTERNUT RÔTI AU MIEL

L'INTERMÈDE GLACÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ, GRANITÉ PAMPLEMOUSSE, CITRON & CITRON VERT

LE CHAPON FERMIER FARCI AUX CÈPES, CRÈME DE MORILLES,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE & TRUFFE FRAICHE DU PÉRIGORD

### LES FROMAGES NORMANDS TRAVAILLÉS

LE CROUSTILLANT DE LIVAROT, POIRE CONFITE AU SIROP D'ÉRABLE  
LE BRIE DE MEAUX À LA VANILLE DE PAPOUASIE

LE MACARON AUTOUR DE LA MANGUE ET DES FRUITS DE LA PASSION,  
CRÉMEUX MANGUE PASSION & TARTARE DE MANGUE

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



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »