



Menu Réveillon de Noël

L'Opéra

Coupe de champagne Cattier millésimé 2012 et ses canapés



Carpaccio de saumon fumé, crémeux aux senteurs de truffe



Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes

Marmelade de clémentines au poivre de Timut, cristalline acidulée au pain d'épices

OU

Noix de Saint-Jacques d'Erqu cuites au sautoir

Beurre mousseux, velouté de panais aux perles noires



Suprême de volaille fermière de Licques rôtie au sautoir

Sauce Albufera, fine purée de Charlotte aux pépites de truffes et châtaignes

OU

Dos de bar cuit au bouillon d'étrilles, velouté d'une bisque crémeuse

Mijoté de potimarron et céleri, dentelle à l'encre de seiche



Tomme des montagnes



Dégustation de boules de Noël : chocolat, praliné, caramel

OU

Bûche traditionnelle aux parfums de vanille, sorbet maison à la mandarine

Menu au tarif de 155€ ttc par personne incluant une coupe de champagne, hors boissons, valable le 24.12.21 et 25.12.21 au Restaurant l'Opéra de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30 sur réservation