

AMUSE-BOUCHE

Langoustine

Tartare, Houmous à l'Ail Noir, Betterave, Purée d'Orange Sanguine

ENTRÉE

Foie Gras

Terrine de Foie Gras marinée au Porto, Chutney de Pommes Cardamome, Piment d'Espelette, Gelée de Fruits Rouges, Brioche

PLATS

Turbot

Filet Poché au Lait aromatisé, Coquillages, Légumes, Écume iodée d'asperges blanches, Perles de fruit de la passion, Œufs de Truite

Veau

Filet de Veau cuit à basse Température, Grenailles confites, Purée de Panais, Carottes Fanes glacées, Champignons, Jus de Veau lié

FROMAGE

Comme un Millefeuille, Maroilles Crémeux, Compote de Poires aux épices de Noël

DESSERT

Pavlova

Meringue croustillante et cœur moelleux, Chantilly à la Noix de Coco et Vanille, Coulis de Mangue

MIGNARDISES

M E N U S A I N T S Y L V E S T R E



AU RESTAURANT LE H SUR RÉSERVATION

À PARTIR DE 135 EUROS

ANIMATION MUSICALE

100% PRÉPAIEMENT

RÉSERVATIONS POSSIBLES ENTRE 20H00-21H30

PRIX NET SERVICE COMPRIS

NON CONTRACTUEL DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES

CONTACT : 03 20 85 30 30

NEW YEAR'S EVE MENU

AT LE H RESTAURANT BY RESERVATION

FROM 135 EUROS

MUSICAL ENTERTAINMENT

100% PREPAYMENT

8:00 P.M - 9:30 P.M

NET PRICE INCLUDING SERVICE

NON-CONTRACTUAL WITHIN THE LIMIT OF AVAILABLE

CONTACT : 03 20 85 30 30

APPETIZER

Langoustine

Langoustine Tartare, Black Garlic Hummus, Crispy Beetroot, Blood Orange Puree

STARTER

Foie gras

Port-marinated Foie Gras Terrine, Apple Cardamom Chutney, Espelette Pepper, Red Fruits Jelly, Brioche

MAIN COURSES

TURBOT

Poached, Fillet in Milk, Shellfish, Baby Vegetables, White Asparagus Foam, Passion Fruit, Trout Eggs

VEAL

Low temperature cooked veal filet, Grenailles potatoes, Parsnip Puree, Glazed Carrots, Mushrooms, Veal Juice

CHEESE

Like a Millefeuille, Creamy Maroilles cheese, Pear Compote with Christmas spices

DESSERT

PAVLOVA

Crispy meringue and fluffy heart, Vanilla and Coconut Chantilly, Mango Coulis

MIGNARDISES