MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Jeudi 31 Décembre 2026 - Dîner concert Jazz Swing - 140€

Notre chef de cuisine Tristan MICHEL et son équipe vous proposent...

MISE EN BOUCHE

Noix de Saint-Jacques à la vanille, sablé
citron vert

PREMIÈRE ENTRÉE

Pâté en croute à la pistache, pomme confite, jus corsé
truffé

DEUXIÈME ENTRÉE

Céleri rôti, mimolette d'Isigny gratinée, girole, pickle de shiitaké,
crème de cresson

PLAT DE LA MER

Médaillon de Saint-Pierre, chou-fleur au safran, sauce
champagne au caviar

PLAT DE LA TERRE

Ris de veau aux morilles, mousseline de topinambour,
noisette torréfiée

FROMAGE

Espuma de crémeux du Mont-Saint-Michel, éclat de noix, abricot séché,
velour du Calvados

DESSERT

Pavlova à la rose et litchi, crémeux vanille de Tahiti, gelée
d'ubé

LE MANCEL
RESTAURANT DU CHÂTEAU