

# Menu du réveillon de Noël 2011



119 euros par adulte

59 euros par enfant menu avec poisson

Hors boisson

Animation musicale et magicien



## *Mise en bouche*

*Mousse de fenouil, bolognaise de  
Camarons et espuma d'eau de coques*

## *Pour commencer*

*Sphère de foie gras mi-cuit, cœur de  
moka en croute de sésame au pain  
brulé, savarin d'épices douces et  
Marmelade d'orange amère*

## *La mer*

*Filet de Bar cuit en ballottine et farce  
végétale, biscuit moelleux au céleri  
et sa mousse légère de wasabi*

## *Le Trou normand*

## *La viande*

*Filet de Lièvre laqué, strudel de farce  
fine et girolles, parfumé à l'huile de  
truffe, poêlée de pieds bleus*

## *Le dessert*

*La boule de Noël,  
passionnément chocolat...*

Tél: +262 (0)262 33 44 44 -

Email: [hotel@boucancanot.com](mailto:hotel@boucancanot.com)