



*Samedi 31 décembre 2011*



*Mise en bouche*

*Maki de St Jacques et son Caviar Oscietre,  
gelée de pommes vertes et wasabi*

*Pour commencer*

*Foie gras de canard poêlé et poché, coques et shiitakes en bouillon  
de volaille au poivre noir de Sarawak*

*La mer*

*Cromesquis d'huitre creuse fine de claire N°2 pochée,  
queue de langoustine snackée au pata negra bellota,  
crème de coquillages à la fève de tonka*

*Le trou normand*

*La viande*

*Filet de Canette croustillante, farce de girolles et foie gras,  
cœur de palmiste rouge craquant et fondant laqué, jus au cacao*

*Le dessert*

*Mangue rôtie aux épices Bourbon, glace vanille pistil de safran,  
mousse de chocolat noir valhrona intense*

*198 euros par adulte avec une coupe Champagne offerte*

*99 euros par enfant menu poisson*

*Soirée Dansante :*

*animation musicale et DJ, Magicien, Surprise à minuit !*

*Tél : 0262 33 44 44*

*Email :*

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

*site Internet :*

*[www.boucancanot.com](http://www.boucancanot.com)*