Menu du Nouvel An 2025

Dîner du 31 décembre 2024

220€/pers.

Amuse Bouche

Achard de papaye verte au satay,
crémeux de foie gras en gelée de Porto et betterave
Servi avec une coupe de champagne

Entrée

Tataki de thon et foie gras, vinaigrette au sirop
galabé d'Alexis, rougail mauricien

Poisson

Langouste pochée au rhum vanille, riso au safran,
moules en tempura, jus de têtes

Trou Normand

Sorbet letchi et St Germain

Viande

Filet de cerf, chutney mangue/poivron,
pois citrouille, jus de cerf au caloupilé

Dessert

Biscuit noisette, mousse caramel, pomme confite,
glaçage rocher noisette
Servi avec une coupe de champagne

Café et Mignardises

Boissons

Eaux d'Iloha plate et pétillante

iloha
SEAVIEW HOTEL ☆☆☆

Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.