

Menu du nouvel an

Dîner du 31 décembre 2025
220€/pers.

Amuse Bouche

Fines tranches de magret de canard,
vinaigrette au sirop de galabé d'Alexis Rivière et
huile fumée au vadouvan, crème épaissie au jus de
citron et caviar de hareng
Servi avec une coupe de champagne

Entrée

Remoulade d'anguille fumée, pomme verte et foie
gras, gel citron et vierge de légumes croquants

Poisson

Langouste des TAAFS cuite à la vanille,
pomme de terre, gratin de chou chou aérien et jus
des têtes à la cardamome

Trou Normand

Sorbet letchi et St Germain

Viande

Filet de bœuf Wellington,
jus de bœuf et sucrides braisées

Dessert

Vacherin coco letchis passion, chantilly citronnelle
Servi avec une coupe de champagne

Café et Mignardises

Boissons

Eaux d'Iloha plate et pétillante

iloha
SEAVIEW HOTEL 5555

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