



Hotel La Bertelière - Rouen

**Déjeuners de Noël et du jour de l'An
25 décembre 2026 et du 1er janvier 2027**

Menu à 59 € (Hors boissons)

En mise en bouche : Cassolette de saumon mariné au Champagne

Parfait d'écrevisses sauce homardine et ses œufs de lump

ou

Mille-feuille de pintade au foie gras, chutney de mangue et gelée de pomme

ou

Délicatesse marine : Huîtres, bulots, crevettes et langoustines sur lit de glace

Cadence glacée du moment : divinité de pomologie arrosée au calvados

Suprême de volaille façon normande, garniture hivernale,

Embeurré de rattes fumées au jus de cèpes

ou

Filet de bar à l'anis étoilé riz sauvage, écrasé de patates douces au gingembre et tian de légumes du soleil

ou

Boudin blanc sauce porto, compotée de pommes acidulées et pommes terriennes, marrons et fricassée de princes des forêts

Equipage fromager, éclats de noix et pignons, vinaigre de cidre, bille de sorbet basilic sur perles du potager aux mille senteurs

Succulence pâtissière festive façon Bertelière

ou

Forêt noire sur lit de crème anglaise et coulis de fruits rouges

ou

Minestrone de fruits du panier et duo de sorbets du verger et d'ailleurs

Prince noir et sa gourmandise du palais