L'ANTIDOTE

41, RUE AU BLE - 50100 CHERBOURG

TÉL. 02 33 78 01 28 - www.traiteur-cherbourg.fr

MENU DU REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE 72,40€ TTC

Vente à emporter pour Noël et le jour de l'an

Gravelax de saumon : 8€ les 100 grammes

Foie gras mi-cuit : 10€ les 100 grammes

Cocktail pétillant «Bye Bye 2021»

Servi avec son trio de samossas
(bœuf épicé, rouget et basilic, légumes)

Entrée

Trilogie du Nouvel An
(foie gras cuisson basse température sur pain bûcheron,
rose de gravelax et pain nördik,
tartare de Saint-Jacques à l'anis vert)

Trou Normand revisité

Sorbet orange sanguine arrosé de 44

Plat de résistance

Médaillon de veau flambé calvados, crème fôrestières,
écrasé de pomme de terre aux éclats de Morille,
fagots d'haricots verts lardés

Pour finir le vin

Plateaux de fromages de nos régions,
petite verdure au vinaigre de cidre

Aux douze coups de minuit

Une coupe de champagne pour la nouvelle année
«offerte» avec ses cotillons !!!

La gourmandise

Dôme glacé chocolat blanc,
biscuit aux noix,
cœur fruité surprise

Réservations au 02 33 78 01 28 - (Vins non compris)

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE À EMPORTER 48,80€ TTC

Mises en bouche

Trio de samossas (bœuf épicé,
rouget et basilic, légumes)

Entrée

Triologie du Nouvel An
(foie gras cuisson basse température sur pain bûcheron,
rose de gravelax et pain nördik,
tartare de Saint-Jacques à l'anis vert)

Plat de résistance

Médaillon de veau flambé calvados,
crème fôrestières,
écrasé de pomme de terre aux éclats de Morille,
fagots d'haricots vert lardés

Pour finir le vin

Plateaux de fromages de nos régions,
petite verdure au vinaigre de cidre

Gourmandise

«Assortiment de 5 mini desserts»

Réservations au 02 33 78 01 28