

Réveillon du 24 Décembre
sur place

79€ ttc

Tout compris Sur place

*Un acompte de 50% vous sera demandé
pour confirmer votre réservation*

*Grand vin rouge château la rose
pauillac 1988*

vin blanc Chablis à discrétion

Apéritif

Cocktail Dominion au champagne

Mise en bouche Fait maison

Parfait de langoustines au gingembre

Entrée froide Fait maison

*Pressé de lotte et saint jacques au pain
noir accompagné de son crémeux au
caviar*

Entrée chaude Fait maison

*Parfait de foie gras aux truffes
veloute au pommeau*

Instant de détente

*Boule givrée au pamplemousse
Arrosée de champagne*

Plat de poisson Fait maison

*Risottos de homard, safran et son
velouté au caviar*

Plat de viande Fait maison

*Fondant de chapon aux morilles
Millefeuille de carottes, choux fleur au
massalas, Risottos au safran*

Dégustation de Fromages Normands

*Breslois, oreiller ciboulette, chèvre
cendre, livarot*

Dessert Fait maison

*Bûchette au chocolat caramélisée
et son crémeux d'ananas de sorbet à la
mangue*

Café mignardises

**Restaurant Le Dominion
Vous propose ses formules
pour les fêtes de fin
d'année**

12, Rue du Belvédère -
76130 Mont-Saint-Aignan
02.35.71.61.06 - ledominion@orange.fr
www.le-dominion.fr

**Foie Gras a emporter 42€ les
500g**

Origine France

Foie gras canard au calvados,
gelée de pomme cox's

Pour vos commandes du réveillon
du 24 12 2018
au soir, il vous sera possible de
réserver jusqu'au
Samedi 22/12/2018 avant 12h00.
Un acompte de 50 % vous sera
demandé pour
Confirmer vos commandes.
Toutes vos commandes seront à
prendre
le 24 /12 / 2018 jusqu'a 13h00.

Réveillon du 24 Décembre
à emporter

59€ ttc

**Tout compris
A emporter**

Assortiment de canapés Fait maison

Entrée froide Fait maison

*Pressé de lotte et saint jacques au pain
noir accompagné de son crémeux au
caviar*

Entrée chaude Fait maison

*Parfait de foie gras aux truffes
veloute au pommeau*

Plat Fait maison

*Fondant de chapon aux morilles
Millefeuille de carottes, choux fleur au
massalas, Risottos au safran*

Dégustation de Fromages Normands

Breslois, oreiller ciboulette, livarot

Dessert Fait maison

*Bûchette au chocolat caramélisée
et son crémeux d'ananas*

mignardises

Passez de Joyeuses Fêtes de Noël

Menu du 25 Décembre Midi sur place

62€ ttc sur place

Tout compris

Cocktail de Noël

*Entrées, plat, fromage, dessert, eau,
café*

Vin à discrétion,

Mise en bouche Fait maison

Parfait de lotte aux morilles

Entrée froide Fait maison

Dôme de foie gras aux truffes et son
crispi de pain épices

Entrée chaude Fait maison

Velouté de saint jacques aux cèpes

Plat Fait maison

*Fondant de chapon aux girolles
Écrasé de patate douce au gingembre
Compotée d'endives au cidre fermier*

Dégustation de Fromages

Normands

Camembert ,neufchâtel ,tome

Dessert Fait maison

*Bûchette au chocolat caramélisée et
son crémeux d'ananas accompagné
de sorbet à la mangue*

Café mignardises

Passez de Joyeuses Fêtes de Noël

**Foie Gras a emporter 42€ les
500g**

Origine France

Foie gras canard au calvados,
gelée de pomme cox's

Pour vos commandes du 25 12
2018 au midi il

vous sera possible de réserver
jusqu'au samedi

24 /12 /2018 avant 12h00.

Un acompte de 50 % vous sera
demandé pour confirmer vos
commandes. Toutes vos
commandes seront à prendre
le 25 /12 / 2018
jusqu'a 13h00.

Menu du 25 Décembre Midi à emporter

46€ ttc a emporter

Tout compris

*Entrées, plat, fromage, dessert,
Assortiment de canapés Fait maison*

Entrée froide Fait maison

Dôme de foie gras aux truffes
et son crispi de pain d'épices

Entrée chaude Fait maison

Velouté de saint jacques aux cèpes

Plat Fait maison

*Fondant de chapon aux girolles
Écrasé de patate douce au gingembre
Compotée d'endives au cidre fermier*

Dégustation de Fromages

Normands

Camembert ,neufchâtel ,tome

Dessert Fait maison

*Bûchette au chocolat caramélisée
et son crémeux d'ananas*

mignardises

Passez un joyeux nouvel an

***Diner soirée dansante
avec Disque Jockey***
Menu découverte en 7 plats tout compris
Champagne
Grand vin rouge
château la rose pauillac 1985
vin blanc Chablis à discrétion
169€ ttc par personne sur place
**Un acompte de 50% vous sera demandé
pour confirmer votre réservation**

Apéritif

Cocktail Dominion au champagne

Mise en bouche Fait maison

Parfait de langoustines au gingembre

Entrée froide Fait maison

Cube de foie gras enrobé au pain d'épices et truffes
Accompagné de sa marmelade de pomme au calvados

Entrée chaude Fait maison

Risottos de homard, saint jacques
safran et son velouté au caviar

Instant de détente

Boule givrée au pamplemousse
Arrosé de champagne

Plat de viande Fait maison

Filet de bœuf (français) velouté aux truffes

Millefeuille de carottes, choux fleur au massalas ,pressé de
panais à la coriandre

Dégustation de Fromages Normands

Breslois, oreiller ciboulette, chèvre cendre, livarot

Dessert Fait maison

Sablé chocolat blanc , Dôme citron mojitos accompagné de
son sorbet passion

Café mignardises

**Foie Gras a emporter 42€
les 500g**
Origine France
Foie gras canard au
calvados, gelée de pomme
COX'S

Pour vos commandes, il vous
sera possible de réserver
jusqu'au
dimanche 30 12 2018 avant
12h00.

Un acompte de 50 % vous
sera demandé pour confirmer
vos commandes
Toutes vos commandes
seront à prendre
le 31 12 2018 jusqu'a 13h00

**Diner découverte en 8 plats a emporter
tout compris**

**75 € ttc par personne
à emporter**

Mise en bouche Fait maison
Assortiment de canapés

Entrée froide Fait maison

Cube de foie gras enrobé au pain
d'épice et truffes
Accompagné de sa marmelade de
pomme au calvados

Entrée chaude Fait maison

Risottos de homard, saint jacques
safran et son velouté au caviar

Plat de viande Fait maison

Filet de bœuf (français) velouté aux
truffes
Millefeuille de carottes, choux fleur au
massalas ,pressé de panais à la
coriandre

Dégustation de Fromages Normands

Breslois, oreiller ciboulette, chèvre
cendre, livarot

Dessert Fait maison

Sablé chocolat blanc , Dôme citron
mojitos

Mignardises

Passez de Joyeuses Fêtes pour la nouvelle année

Menus du 1^{er} Janvier Midi sur place

62€ ttc

Tout compris sur place

Cocktail de Noël

Entrée, plat, fromage, dessert, eau, café Vin à discrétion,

Mise en bouche Fait maison

Parfait de lotte aux morilles

Entrée froide Fait maison

Dôme de foie gras aux truffes
et son criski de pain d'épices

Entrée chaude Fait maison

Velouté de saint jacques aux cèpes

Plat Fait maison

_Magret de canard aux girolles

Ecrasé de patate douce au gingembre
Compotée d'endives au cidre fermier

Dégustation de Fromages Normands

Camembert, neufchâtel, tome

Dessert Fait maison

*Cube de chocolat au lait sur son caramel beurre salé
au spéculoos marbré chocolat noir accompagné de
sa glace chocolat blanc*

Café

Mignardise

**Foie Gras à emporter 42€
les 500g**

Origine France

Foie gras canard au
calvados, gelée de pomme
COX'S

Pour vos commandes, il
vous sera possible de
réserver
jusqu'au dimanche 30 12
2018
avant 12h00.
Un acompte de 50 %
vous sera demandé pour
confirmer vos
commandes
Toutes vos commandes
seront à prendre
le 01 janvier 2019 jusqu'à
13h00

Menus du 1^{er} Janvier Midi à emporter

46€ ttc

Tout compris à emporter

Entrée, plat, fromage, dessert,

**Assortiment de canapés Fait
maison**

Entrée froide Fait maison

Dôme de foie gras aux truffes et
son criski de pain d'épices

Entrée chaude Fait maison

Velouté de saint jacques aux cèpes

Plat Fait maison

_Magret de canard aux girolles

Ecrasé de patate douce au
gingembre
Compotée d'endives au
cidre fermier

Dégustation de Fromages

Normands

Camembert, neufchâtel, tome

Dessert Fait maison

*Cube de chocolat au lait sur son
caramel beurre salé au spéculoos
marbré chocolat noir
Mignardise*