



AUBERGE DE LA TOUQUES

2 place de l'Église / Pont-l'Évêque

TEL : 02.31.64.01.69

DINER REVEILLON 31 Décembre 2019

Menu Dégustation (sur réservation !) 95€

Rosace de saumon fumé « maison » et notre blinis de sarrasin

Le Foie Gras « dans tous ses états »

(fumé par nos soins en terrine de topinambours au whisky..en crème brûlée au Pommeau..)

Fantaisie de la Mer

(raviole de crabe, filet de Bar iodées aux huitres, tournedos de Saint-Jacques et son espuma de carotte au miel et romarin)

Suprême de chapon farci aux langoustines et morilles, son jus de carapaces réduit au cognac

Granité Normand et sa mousse au calvados

*Samoussas de Pont-l'Évêque aux poires et coings, doucette
ou les fromages AOP de Normandie servis au plateau*

L'assiette gourmande du Nouvel An...

Café ou décaféiné « Nespresso », gourmandise

1 coupe de champagne aux 12 coups de minuit !....

AUBERGE DE LA TOUQUES

2 place de L'Eglise / Pont-l'Evêque

TEL : 02.31.64.01.69

DEJEUNER et DINER DU 1^{ER} JANVIER 2020

Pensez à vos réservations !!!

Nous vous proposerons notre **MENU A 39€**

élaboré et cuisiné par notre chef

avec les produits du moment....

Du choix dans « les Entrées »...

Du choix entre « viandes » et « poissons » ...

Notre plateau de fromages AOP ou 1 samoussas de Pont-
l'Evêque aux poires et coings

Notre ardoise de « desserts »...

NOUVEAUTE 2019 !!! Valable tous les jours !!!..

Servis à notre table, SUR COMMANDE :

(Prix établi selon le cours du moment, sur Devis)

- Un plateau de fruits de mer
(composé avec vous selon vos envies..)
- Un Homard grillé au beurre de corail

A Emporter, SUR COMMANDE :

- Notre foie gras de canard fumé par nos soins au bois de Hêtre
(106€ le kg ,vendu au 100g)
- Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre (60€ kg, vendu au 100g)





