

Menu du Nouvel An 2026

dîner du 31 décembre

et

déjeuner du 1^{er} janvier

Bistrot de la Pucelle

6 Pl. de la Pucelle, 76000 Rouen
02 19 23 11 85

Menu de la Saint Sylvestre

dîner du 31 décembre

Bistrot de la Pucelle

6 Pl. de la Pucelle, 76000 Rouen

02 19 23 11 85

Menu de la Saint Sylvestre

dîner du 31 décembre 2025

Amuse-bouche

Pressé de foie-gras de canard
confit de figue et Porto

Saint Jacques de nos côtes à la plancha
mousseline de carotte à l'orange

Le Trou Normand
pomme crue, sorbet à la pomme
& Calvados de la Maison Groult

Médaillon de chapon truffé
jus crémeux, mousseline de châtaignes et jeunes légumes

Fromage

Dôme exotique

85€ - prix ttc par personne, hors boissons
Acompte de 40€/convive lors de la réservation

Forfait boissons 40€ (en option) :
Coupe de Champagne ou cocktail, 2 verres de vin,
coupe de Champagne

formule menu & boissons incluses : 125€

Menus du Nouvel An 2026

déjeuner du 1er janvier

Bistrot de la Pucelle

6 Pl. de la Pucelle, 76000 Rouen

02 19 23 11 85

Menu du Nouvel An

déjeuner du 1er janvier 2026

Amuse-bouche

Pressé de foie-gras de canard
confit de figue et Porto

Saint Jacques de nos côtes à la plancha
mousseline de carotte à l'orange

Le Trou Normand
pomme crue, sorbet à la pomme
& Calvados de la Maison Groult

Médaillon de chapon truffé
jus crémé, mousseline de châtaignes et jeunes légumes

Fromage

Dôme exotique

85€ - prix ttc par personne, hors boissons
Acompte de 40€/convive lors de la réservation

Forfait boissons 40€ (en option) :
Coupe de Champagne ou cocktail, 2 verres de vin,
coupe de Champagne

formule menu & boissons incluses : 125€

Menu du jour de l'An

déjeuner du 1er janvier 2026

Amuse-bouche

Pressé de foie-gras de canard
confit de figue et Porto

ou

Saint Jacques de nos côtes à la plancha
mousseline de carotte à l'orange

*Le Trou Normand
pomme crue, sorbet à la pomme
& Calvados de la Maison Groult
-Supplément 8€-*

Médaillon de chapon truffé
jus crémé, mousseline de châtaignes et jeunes légumes

Dôme exotique

65€ - prix ttc par personne, hors boissons
Acompte de 40€/convive lors de la réservation

Forfait boissons 30€ (en option) :
Coupe de Champagne ou cocktail, 1 verre de vin,
coupe de Champagne

formule menu & boissons incluses : 95€