

Menu du Nouvel An 2026

dîner du 31 décembre

&

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

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

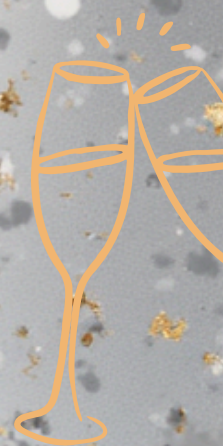
Fromage

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€



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

Médailillon 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 1^{er} 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€-

Médailillon 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€

