

CAFÉ DE LUCE

LUCE FÊTE  
LA NOUVELLE  
ANNÉE



CAFÉ DE LUCE

LUCE CELEBRATES  
NEW YEAR'S EVE

31 DÉCEMBRE 2024

## ENTRÉE

Saumon mariné façon gravlax,  
rafraîchi aux agrumes  
ou Foie gras de canard maison,  
prune noire, brioche feuilletée

## PLAT

Magret de canard à l'orange,  
gratin dauphinois, salade mesclun  
ou Bar au beurre citronné, légumes rôtis

FROMAGE – Supplément 10€  
Fromage affiné, salade de pousse

TROU NORMAND  
Supplément 12€

DESSERT  
Profiteroles au chocolat et marrons confits  
ou Vacherin aux fruits exotiques

Option végétarienne sur demande  
65€ / personne

CAFÉ DE LUCE



DECEMBER 31, 2024

## STARTER

Marinated salmon, gravlax style,  
with a citrus twist  
or Homemade duck foie gras, black plum,  
flaky brioche

## MAIN COURSE

Duck breast with orange, dauphinoise pota-  
toes, mesclun salad  
or Seabass with lemon butter,  
roasted vegetables

FROMAGE – Additional €10  
Matured cheese, young sprout salad

TROU NORMAND  
Additional 12€

DESSERT  
Chocolate profiteroles, candied chestnuts  
or Exotic fruit vacherin

Option végétarienne sur demande  
65€ / personne

CAFÉ DE LUCE