

-20 % à 19 h
sur toute l'addition
*si toute la table est arrivée au complet
(10 min de retard tolérées)*

Vin&Marée

✦ Réveillon de la Saint-Sylvestre ✦

LE SOIR
31 décembre 2026

FORMULE

Le Réveillon

85
par personne

UN MENU AU CHOIX

↓ Menu 1 Spécial Fruits de Mer *ou* Menu 2 « Carte »

Amuse-bouche
Eaux minérales à discrétion

✦ FORMULE

Tout Ruinart

125
par personne

UN MENU AU CHOIX

↓ Menu 1 Spécial Fruits de Mer *ou* Menu 2 « Carte »

Amuse-bouche
Carafe de champagne « R » de Ruinart brut 37,5 cl pour une personne, ou une bouteille de 75 cl pour deux
Eaux minérales à discrétion

FORMULE

Menu Enfant

26

Jusqu'à 12 ans

- **Filets de sole, beurre Vin & Marée**
- *ou* **escalope de volaille fermière à la milanaise**
- Garniture au choix : purée à l'huile d'olive ou frites maison
- **Hot fudge** : glace vanille et sauce chaude au chocolat noir BIO
- Un jus de fruits BIO ou un sirop

Au choix

MENU 1

Spécial Fruits de Mer

SUR UN PLATEAU

- ½ beau homard froid
- ½ gros tourteau
- 6 belles crevettes roses **BIO**
- 3 Spéciales n°3 Gillardeau
- 3 Fines n°3 Prat-Ar-Coum, par Yvon Madec
- 3 Spéciales n°4, La Belle de Quiberon **BIO**
- Bulots

Puis un dessert au choix ↓ voir les desserts en bas de page



MENU 2 Menu « Carte » entrée, plat et dessert

Entrée au choix ✦

Croustillants de gambas sauvages
sauce tandoori

Tartare de saumon aux aromates
perles de wasabi

Poêlée de cèpes bouchons
à l'ail doux

Saumon fumé par nos soins
blinis et crème acidulée

Terrine de foie gras de canard mi-cuit
chutney de mangues

6 huîtres Fines n°3 Prat-Ar-Coum
par Yvon Madec

Belles crevettes roses **BIO**
environ 150 g

Plat au choix ✦

Filet de gros bar à la plancha
poêlée de cèpes, grenailles et pignons de pin

Marmite lutée Saint-Jacques et gambas sauvages
petits légumes, homardine

Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe
riz noir Nerone

Médallions de lotte bretonne
sauce homardine

Belle sole entière du Guilvinec à la plancha

+ 10 €

Homard américain à la plancha

+ 12 €

Homard entier décortiqué
riz noir Nerone, beurre Vin & Marée

+ 12 €

Suprême de poulet fermier jaune du Gers
sauce aux morilles

Desserts au choix ✦ INCLUS DANS LES DEUX MENUS

Tartare de mangues
sirop aux épices douces, menthe fraîche

Chaud-froid de chocolat noir **BIO**
glace vanille Bourbon · 10 min, à commander en début de repas

Profiteroles, 3 pièces
sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

Soufflé chaud au Grand Marnier
12 à 15 min, à commander en début de repas

Tarte sablée meringuée au citron

Baba de Zanzibar au rhum Clément

[QR code]

La carte dans votre langue
Our menus in your language

Informations allergènes
Allergen information in your language