

# Menus St-Sylvestre 2022

## Menu Fruits de mer des fêtes

85€

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix  
Amuse-bouche

### Plateau de Fruits de Mer

- ½ beau Homard froid
- ½ Gros Tourteau
- 4 belles Crevettes roses Bio
- 2 Spéciales N°3 GILLARDEAU
- 2 Fines n°2 « Prat-ar-Coum », par Yvon Madec
- 2 Fines de Claire n°3 de Normandie par R. Verneuil
- 2 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon
- Bulots, Crevettes grises

### Dessert, au choix

- Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- Profiteroles (2 pièces) sauce chocolat nir BIO, glace vanille Bourbon
- Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche
- Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon
- Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)
- Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément
- Sorbet Fraises BIO, fabrication artisanale

Café, Thé, ou Infusion

## Menu des fêtes

75€

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix  
Amuse-bouche  
Entrée, au choix

- Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori
- Belles crevettes roses BIO (8 pièces)
- Tataki de thon à la graine de pavot, sauce soja/gingembre/citron vert
- Saumon BIO fumé par nos soins, blini et crème acidulée
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues
- 6 Fines de Claire n°3 de Normandie par R. Verneuil

### Plat, au choix

- Filet de gros Bar à la plancha, beurre à l'aneth et œufs de saumon
- Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir BIO
- St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, beurre V&M
- Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine
- Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+3€)
- Homard entier décortiqué, Freekeh, beurre V&M (+10€)
- Homard Américain à la plancha (+10€)
- Confit de canard « Maison Barthouil » à Peyrehorade, poêlée de cèpes & pommes Grenailles

### Dessert, au choix

- Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- Profiteroles (2 pièces) sauce chocolat nir BIO, glace vanille Bourbon
- Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche
- Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon
- Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)
- Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément
- Sorbet Fraises BIO, fabrication artisanale

Café, Thé, ou Infusion