

Menus St-Sylvestre 2023

Menu Fruits de mer des fêtes

89€

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

- Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche
- Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon
- Tarte sablée meringuée au citron
- 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

Menu des fêtes

82€

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix
Amuse-bouche

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 blini et crème acidulée
- 6 Huîtres Normandes n°3 par Romain Verneuil
- Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)
- Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues

Plat, au choix

- Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin
- Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir BIO
- Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine
- St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, Beurre V&M
- Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+4€ menu)
- Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+10€ menu)
- Homard Américain à la plancha (+10€ menu)
- Confit de canard "Maison Barthouil" à Peyrehorade, Cèpes & Grenailles

Dessert, au choix

- Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche
- Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon
- Tarte sablée meringuée au citron
- 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