

Menus St-Sylvestre

89€

Tarif pour 1 personne
Coupe de Champagne ou Apéritif au choix
Amuse-bouche

250€ « TOUT RUINART »

Tarif pour 2 personnes
Apéritif au choix
Bouteille de Champagne « R » de Ruinart brut 75cl pour deux
Amuse-bouche

Au choix

Menu Spécial Fruits de Mer

Sur 1 plateau

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 « Carte »

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
Médailles de lotte à l'Américaine, Beurre V&M
Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+8€ menu)
Homard Entier à la plancha (+10€ menu)
Homard Entier décortiqué, Lentilles Beluga Bio, beurre V&M (+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