L'ARMATEUR
BRASSERIE CONTEMPORAINE

175€

MENU SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2026

Mise en Bouche

Coupe de champagne et bouchée de homard

Entrées

Foie gras en gelée de Sauternes à la feuille d'or

et

Saint-Jacques dorées, caviar

Plats

Filet de boeuf, pomme Anna et fricassée de giroles, jus corsé aux algues

et

Queue de langouste, purée de tompinambour à la vanille, citron caviar

Desserts

Tartelette Saint Honoré, diplomate dulce de leche

ou

Macaron, ganache pistache et framboise



Prix net TTC - Service compris

L'ARMATEUR
BRASSERIE CONTEMPORAINE

175€

MENU SAINT-SYLVESTRE ECAILLE

31 décembre 2026

Mise en Bouche

Coupe de champagne et bouchée de homard

Entrées

Foie gras en gelée de Sauternes à la feuille d'or

et

Saint-Jacques dorées, caviar

Plateau de Fruits de Mer

6 Huîtres

6 Crevettes

4 Langoustines (16/20)

1 Demi Homard bleu mayonnaise

Bulots, Bigorneaux

Desserts

Tartelette Saint Honoré, diplomate dulce de leche

ou

Macaron, ganache pistache et framboise



Prix net TTC - Service compris