

# Menu



Réveillon 31 décembre 2025

## AMUSE BOUCHE - COUPE DE CHAMPAGNE

Tartare d'huître acidulé. Verrine d'écume de langoustine. Mini tartelette au Parmesan, salpicon de Homard Breton et raisin de mer "caviar de la mer"

## ENTRÉE - FOIE GRAS EN FÊTE

Pressé de foie gras de canard à la pomme "Belles de Boskoop" confite et fine gelée de Porto rouge, toasts briochés

## L'Océan en partie gagnante

Damier de carpaccio de noix de saint jacques, gel de Barbes, mousseline de Butternut rôtie au thym, huile de pistache.

## LA VIANDE COMME UN BONBON D'ENFANCE

Ballotine de chapon aux morilles, jus corsé et "candy crush" de légumes oubliés

## FROMAGE - LE DERNIER DE 2025

Brie de Meaux AOP à la truffe melanosporum "diamant noir", salade

## LE DESSERT SUR SON 31

Finger croustillant, mousse au chocolat Dulcey, crèmeux passion, tartare de fruits exotiques

## MIGNARDISES DE LA NOUVELLE ANNÉE ET BOISSON CHAUDE

Café ou thé, truffe au chocolat, tartare de fruits exotiques

115 € hors boissons - réservation obligatoire

52 rue du Port - 17310 La Cotinière

05.46.47.10.26

restaurant-de-la-gaite@orange.fr

# Menu

Réveillon 31 décembre 2025  
*Accord mets vins*

## ENTRÉE - FOIE GRAS EN FÊTE

Côteaux du Layon

## L'OCEAN EN PARTIE GAGNANTE

gANTONNET

## LA VIANDE COMME UN BONBON D'ENFANCE

Saint Émilion  
Merlot

## FROMAGE - LE DERNIER DE 2025

Saint Émilion

## LE DESSERT SUR SON 31

Côteaux du Layon

## MIGNARDISES DE LA NOUVELLE ANNÉE ET BOISSON CHAUDE

Champagne