

# Menu

*Réveillon 31 décembre 2025*

## **AMUSE BOUCHE - COUPE DE CHAMPAGNE**

*Tartare d'huitre 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, crémeux 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*