



SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

CARTE DES FÊTES DU 25 DÉCEMBRE AU 5 JANVIER 2024

LES ENTRÉES

16 €

FOIE GRAS POÊLÉ

Velouté de potimarrons et coulis de figues confites

MAQUEREAU À LA FLAMME, FUMÉ AU FOIN

céleri rave cru et cuit et marinade umami

LES PLATS

26 €

CROUSTILLES BOURGUIGNONNES

Carottes en mousseline, duxelle de champignons pickles et oignons grelots rôtis, ketchup de carottes

THON GRAS MI-CUIT ET BRÛLÉ

Tartare d'algues et court bouillon corsé (terre et mer), petits légumes vapeur et nouilles de riz.

LES DESSERTS

12 €

BRIOCHE PERDUE FLAMBÉE AU COGNAC

Crème glacée maison vanille cognac

FIADONE (GÂTEAU CORSE) AUX SHIITAKÉS ET MENTHE

Ricotta gel d'agrumes et chantilly shiitakés

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 49 €

TOUS NOS PLATS SONT FAITS «MAISON» ET À LA DEMANDE. PLAT EN DIRECT 20/30 MINUTES D'ATTENTE. MERCI DE VOTRE PATIENCE !



SAINT TROJAN — ILE D'OLERON

LE HOMARD BLEU

Pour célébrer la nouvelle année, nous vous proposons un menu en sept temps. Vous aurez l'occasion de goûter nos créations culinaires tout en régaland vos papilles au rythme de notre sélection de vins et spiritueux spécialement pensée pour la soirée (accord mets-vins en supplément : 50 €)

Le service commencera à 20h pour toutes les tables, nous vous conseillons d'arriver vers 19h30/45.

MENU DE LA SAINT

SYLVESTRE

85 €/pers

CROUSTILLE BOURGUIGNONNE

Gel de carottes aigre doux et carpaccio de champignon

SAINT JACQUES EN TARTARE

Sorbet combava et "méthode traditionnelle"
charentaise

FOIE GRAS POÊLÉ

Velouté de potimarrons et coulis de figues confites

PETITE PAUSE DIGESTIVE

Bouillon corsé clarifié

CANARD DE BARBARIE CONFIT

Croustillant de pommes de terre et topinambours
truffé, jus beurré

TROU DIGESTIF

Sirop de menthe maison glacé, clémentine confite et
cognac orange

GALETTE ROYALE

Pâtissière et Anglaise aux shiitakés

Des arrhes de 50 % sont demandés pour toute réservation. Il seront remboursables en cas d'annulation jusqu'au 28 /12/24. Au delà, la somme sera conservée.

Le menu est susceptible de connaître de légères modifications en fonction de l'approvisionnement.