

# Menu des fêtes

85 € - Hors boisson

125 € - Repas au champagne | Café & mignardises

Mise en bouche : Raviole maison, langoustines & champignons, crème de tête.

Huîtres n°3 : Spéciales de claire juste cuites, bouillon coquillages et café, espuma de racine.

Terrine de foie gras maison : Mi-cuit, basse température – pain d'épices maison.

Filet de Turbo : Riz bambou, cédrat confit, mousseline de racine de persil.

Merveilleux au Chocolat

**Sur réservation**

**31 décembre soir - 1er janvier midi**

**À emporter sur commande**

Saumon fumé aux aiguilles de pin maison : **90€ le kg**

Terrine de foie Gras mi-cuit : **65€ les 500 g**

Plateau de fruits de mer : 6 huîtres spéciales de claires n°3, 80gr de Bulots, 4 Langoustines, 4 grosses crevettes roses, ½ tourteau, ½ Homard (beurre aop, citron et mayonnaise) : **89€/personne**

Sans animation. Repas cosy.

**LOCAL**  
Restaurant

