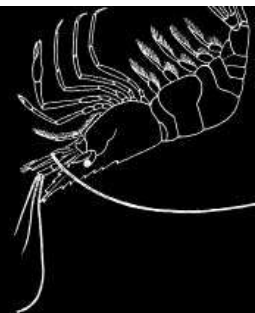




Menu des fêtes



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, 1/2 tourteau, 1/2 Homard (beurre aop, citron et mayonnaise) : **89€/personne**

Sans animation. Repas cosy.

