

Menu

Réveillon 31 décembre 2023

AMUSE BOUCHE RETOUR DE PÊCHE À PIED

Sushi de homard breton, crème fumée aux aiguilles de pin, tartare d'huitre acidulé, verrine d'écumes de langoustine

ENTRÉE - LE TRIO DE FOIE GRAS EN FÊTE

Mi-cuit de foie gras, insert compotée d'oignon au Sauterne, crème brûlée de foie gras, bouillon thaï avec ses cubes de lobes poêlés

LE POISSON S'HABILLE EN SMOKING

Noix de Saint Jacques en deux façons (snacké plancha et cuit vapeur nacré en feuille de Nori), mousseline de butternut rôti au thym, sauce coco, gingembre rafraîchit au Yuzu

PLEIN CHARENTAIS

Sorbet melon avec Pineau blanc de la maison Mage

LA VIANDE COMME UN BONBON D'ENFANCE

Pavé de boeuf Chateaubriand, purée de pomme de terre à la truffe façon Robuchon, jus corsé aux morilles, baie de genièvre et baie roses infusés

FROMAGE - LE DERNIER DE 2023

Brie à la truffe et mascarpone

LE DESSERT SUR SON 31

Tartelette croustillante au praliné maison, goutte de noisette caramélisée, écume de lait de cacao amer, glace au chocolat

MIGNARDISES DE LA NOUVELLE ANNÉE ET CAFÉ

Truffes chocolat maison, meringue, biscuit de Noël, pâte de fruit passion

90 € hors boissons - réservation obligatoire

52 rue du Port - 17310 La Cotinière

05.46.47.10.26

restaurant-de-la-gaite@orange.fr