



NOS MENUS FESTIFS

- du lundi 17 décembre 2018 au mercredi 2 janvier 2019 -

MENU LES TERRASSES 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Assiette de 6 huitres de Pen - Bé de chez Picaud
OU
Cappuccino de butternut, marrons et Lard di
collonata
OU
Déclinaison de truite de mer et betterave

PLAT

Quasi de veau rôti en basse température, réduction
de balsamique, oignons et miel
OU
Pavé de cabillaud, court bouillon aux algues émulsion
de crevette au piment d'Espelette

DESSERT

Plateau de fromages affinés
OU
Craquelin aux coings et pralin, caramel au beurre salé
OU
Nougat glacé maison

MENU DE L'ERDRE 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Assiette de 9 huitres de Pen - Bé de chez Picaud
OU
Carpaccio de St jacques marinée à l'huile de noisette,
mesclun
OU
Œufs pochés, jeune pousse d'épinard, crème de
girolle au lard fumé

PLAT

Filet de turbot rôti, beurre d'échalotes fumées
au bois de hêtre
OU
Filet mignon de cerf grillé, sauce périgourdine

DESSERT

Plateau de fromages affinés
OU
Craquant chocolat café
OU
Sabayon de clémentine au champagne

MENU PRESTIGE 45€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTRÉE

Assiette de 12 huitres de Pen - Bé de chez Picaud
OU
Marbré de foie gras de canard au vin chaud, poire en
condiments et pain brioché
OU
Langoustine rôti julienne de légumes et vinaigrette
exotique

PLAT

Sole meunière
OU
Pigeonneau de chez Mr Terrien en 2 cuissons

FROMAGE

Plateau de fromages affinés
OU
Fromage de chèvre rôti

DESSERT

Dôme chocolat Vanuari et cœur coulant à la
fève de Tonka
OU
Fraicheur exotique
(Génoise rhum/coco, mousse mangue et déclinaison
de fruits exotique)

AMUSES BOUCHES 2,70€ :

La planche des fêtes : Croustis aux cèpes, Bisque de crustacés à la vanille, Goguenette d'anguille fumé de Mr Gueret

TROUS NORMANDS 2,50€ :

Sorbet pomme & manzana, sorbet mandarine & mandarine impériale, sorbet citron & limoncello, sorbet ananas & rhum arrangé

*Service compris dans le prix du menu // **Possibilité de choisir un plat dans un autre menu : le coût sera alors revu // hors boisson