Le Menu des Fêtes Vin & Marée

69€

(valable les 24 et 31 soirs, les 25 et 1er, midis et soirs)

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix

Amuse-bouche

Entrée, au choix

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori
Poêlée de cèpes bouchons au beurre d'Échiré
Belles crevettes roses BIO (6 pièces)
Tataki de thon à la graine de pavot, sauce soja/gingembre/citron vert
Queues de langoustines bretonnes décortiquées sur fondue de poireaux
Saumon BIO fumé par nos soins, blini et crème acidulée
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues
6 Fines de Claire n°3 Marennes-Oléron

Plat, au choix

Bar entier BIO grillé, beurre aux cèpes
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir BIO
St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, beurre aux herbes
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine
Belle sole entière de Loctudy à la plancha (+3€)
Cassolette de homard décortiqué, lentilles Beluga BIO , beurre V&M (+10€)
Homard Américain à la plancha (+10€)
Confit de canard « Maison Barthouil » à Peyrehorade, poêlée de cèpes & pommes sautées

Dessert, au choix

Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Tartare de mangues BIO , sirop aux épices douces, menthe fraîche
Grand Mille-Feuille à la Vanille BIO Norohy de Madagascar
Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément
Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale
Glaces : Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille Bourbon
Sorbets : Citron, Framboise, Passion
Sorbet Fraises BIO, fabrication artisanale

Café, Thé, ou Infusion

PRIX NETS SERVICE COMPRIS // NOS PRODUITS SONT MODIFIABLES SUIVANT ARRIVAGES