

Menu Fruits de mer des fêtes

85€

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix
Amuse-bouche

Plateau de Fruits de Mer

- ½ beau Homard froid
- ½ Gros Tourteau
- 3 belles Crevettes roses Bio
- 2 Spéciales N°3 GILLARDEAU
- 2 Fines n°2 « Prat-ar-Coum », par Yvon Madec
- 2 Fines n°3 de Normandie, par Romain Verneuil
- 2 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon
- Amandes, Bulots, Crevettes grises

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

Menu des fêtes

69€

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