



# MENU DU RÉVEILLON

Servi le 31 Décembre au soir uniquement

75€ / personne (hors boissons)

## AMUSE-BOUCHE

Verrine de tartare de saumon, guacamole, granny smith, aneth

## ENTRÉES

### Thon

Tataki aux graines de sésame, citron vert, sauce ponzu

OU

### Huîtres

Marennes Oléron N°3 (5 Pièces), beurre demi-sel d'isigny A.O.P  
Pain de seigle, vinaigre à l'échalote

## PLATS

### Saint - Jacques et Gambas "black tiger"

Snackées, rôties au four et gambas à la plancha,  
sauce champagne

Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée  
copeaux de parmesan

OU

### Bœuf

Filet de bœuf "Rossini" Simmental grillé, jus corsé  
Purée de pommes de terre, carottes fanes rôties



## DESSERTS

RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

### Religieuse framboise

Sablé breton, glaçage framboise

OU

### Rocher chocolat blanc/noix de pécan

Glaçage gourmand chocolat blanc/noisettes

# À LA CARTE

Servie le 31 Décembre au soir uniquement

## ENTRÉES

<b>Tempura de gambas au panko</b> (6 pièces) Sauce aigre-douce	18,90€
<b>Huîtres Marennes Oléron N°3</b> (6 pièces) Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote	18,90€
<b>Tataki de thon aux graines de sésame et citron vert</b> Sauce ponzu	18,90€

## PLATS

<b>Filets de loup de Méditerranée à la plancha sauce vierge</b> Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée copeaux de parmesan	32,90€
<b>Filet mignon de veau, sauce forestière</b> Pommes de terre au four persillées, carottes fanes rôties	33,90€
<b>Filet de boeuf "rossini" Simmental grillé</b> Jus corsé, purée de pommes de terre, carottes fanes rôties	39,90€
<b>St-Jacques snackées, rôties au four et gambas "black tiger" à la plancha sauce champagne</b> Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée, copeaux de parmesan	36,90€
<b>Parillada du «st trop»</b> (Pour 1 personne) Filet de daurade de méditerranée, gambas "black tiger", St Jacques snackées, purée maison, légumes grillés, sauce aioli	37,90€
<b>Côte de boeuf grillée</b> (Env. 550g), origine France Pommes de terre au four persillées, sauce forestière	39,90€

## DESSERTS

RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

<b>Religieuse framboise</b> Sablé breton, glaçage framboise	12,50€
<b>Rocher chocolat blanc/noix de pécan</b> Glaçage gourmand chocolat blanc/noisettes	12,50€
<b>Moelleux au chocolat et sa crème anglaise</b> Coeur coulant, glace vanille, éclats de spéculoos	12,50€