

# REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 2023

AMUSES BOUCHE (NEMS DE POULET, VELOUTE POTIMARRON)

**MENU A 75€ « ENTREE, PLAT, DESSERT »**

**MENU A 85€ « 1 COUPE DE CHAMPAGNE, ENTREE, PLAT, DESSERT »**

## LES HUITRES ET LES FRUITS DE MER

6 PLEINE MER N°2 21.60 €

6 FINES DE CLAIRES N°3 21.00 €

6 SPECIALES GILLARDEAU N°5 21.00 €

6 SPECIALES GILLARDEAU N°3 25.20 €

LANGOUSTINES (LA PORTION) 33.00 €

CREVETTES ROSES (LA PORTION) 20.90 €

TOURTEAU (LA PIECE) 20.90 €

**LE PLATEAU GEANT 130.00 €**  
(POUR DEUX PERSONNES)

12 QUIBERONS 4, 6 FINES DE CLAIRES 3,  
2 SPECIALES 3 1, 6 AMANDES,  
6 MOULES, 6 PALOURDES  
4 CREVETTES ROSES, 2 LANGOUSTINES,  
1 TOURTEAU, CREVETTES GRISES ET BULOTS

**LE MAREYEUR 70.00 €**

6 QUIBERON N°4, 3 CLAIRES 3,  
2 CREVETTES ROSES,  
3 AMANDES, 3 PALOURDES,  
CREVETTES GRISES, BULOTS

## ENTREES

ASSIETTE DE SAUMON FUME « MAISON » CREME A LA VODKA ET BLINI 20.50 €

CRISPY DE GAMBAS A LA CORIANDRE, CREMEUX D'AVOCATS AUX AGRUMES 22.50 €

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES A LA CREME DE TRUFFE 20.50 €

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU NATUREL ET VIN ROUGE DE MADIRAN

CHUTNEY DE FRUITS 24.50 €

CALAMARS CROUSTILLANTS, SAUCE AUX EPICES DOUCES 21.50 €

EN FONCTION DES ARRIVAGES CERTAINS PRODUITS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER

PRIX NET EN EUROS PRIX DES MENUS HORS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## PLATS

TATAKI DE THON AU SESAME, LEGUMES « THAÏ », VINAIGRETTE DE CORIANDRE 32 €

CHOUROUTE DE LA MER (ST JACQUES, DAURADE, HADDOCK, SAUMON) 36 €

FILET DE BŒUF GRILLE, POMMES FRITES FRAICHES ET MESCLUN, JUS PERIGUEUX 36 €

SAINT-JACQUES ROTIES EN COQUILLES, BEURRE A L'ORANGE ET ROMARIN 36 €

FRICASSEE DE CHAPON CREME AUX MORILLES, GRATIN DE MACARONI AU PARMESAN 34 €

FOIE DE VEAU POELE AUX FRAMBOISES FRAICHES, PUREE AU BEURRE ½ SEL 31 €

FILET DE BAR « PLANCHA », ECRASE DE POMME DE TERRE, SAUCE VIERGE AU SAFRAN 35 €

## DESSERTS

CREMEUX DE BOURGOGNE « AFFINE » AUX TRUFFES, MESCLUN DE SALADE 16 €

CREPES SUZETTE FLAMBEES AU GRAND MARNIER 17 €

BABA BOUCHON ARROSE AU RHUM AMBRE ST JAMES, CREME FOUETTEE 16 €

OMELETTE NORVEGIEENNE, FLAMBE AU GRAND MARNIER 17 €

MI-CUIT AU CHOCOLAT « VALRHONA », SORBET MANDARINE 16 €

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES, SORBET CHAMPAGNE 16 €

PROFITEROLES « CHOUQUETTE » AU CHOCOLAT CHAUD VALRHONA 17 €

LA BRASSERIE N'ACCEPTÉ PAS LES CHEQUES