

MENU DE NOËL

105 €ttc / pers (hors boisson)

MISE EN BOUCHE :

Mousse St Jacques & Caviar d'Aquitaine

Crème brûlée au foie gras

Bouillon au curry violet et brunoise
de gambas

ENTRÉE :

Vole-au-vent cèpes, ris de veau et homard

PLAT :

Filet de St Pierre snacké, grosse langoustine
rôtie et beurre blanc au corail d'oursin
poêlée de girolles mini légumes

FROMAGE :

Fromage de Brebis Ibérique truffé

DESSERT :

Bûche Roussillon : crème onctueuse à la
vanille et crémeux à la pistache, biscuit
cuillère imbibé, sirop vanille et confit
d'abricot, glace pistache.

Pour toute réservation : 05 46 09 60 70

44 Av. de la Plage, 17630 LA FLOTTE

MENU DE L'ÉCAILLE

85 €ttc / pers (hors boisson) si tourteau

125 €ttc / pers (hors boisson) si homard

MISE EN BOUCHE :

Mousse St Jacques & Caviar d'Aquitaine

Crème brûlée au foie gras

Bouillon au curry violet et brunoise
de gambas

PLATEAU DE FRUITS DE MER DU CORSAIRE

6 Huîtres N°3 Spéciales

4 Langoustines calibre 16/20

½ tourteau ou ½ Homard bleu

2 Gambas

Bulots & Bigorneaux

FROMAGE :

Fromage de Brebis Ibérique truffé

DESSERT :

Bûche Roussillon : crème onctueuse à la vanille
et crémeux à la pistache, biscuit cuillère
imbibé, sirop vanille et confit d'abricot, glace
pistache.

Pour toute réservation : 05 46 09 60 70

44 Av. de la Plage, 17630 LA FLOTTE