

Menu du gala du Nouvel An

Entrées

Huîtres fraîches

Délicat et sophistiqué, parfait pour vous mettre en appétit.
Allergènes : mollusques.

Jambon ibérique de gland avec pain cristal et tomate

Le classique espagnol avec du pain croustillant et des tomates fraîches.

Allergènes : gluten.

Foie Micuit à la confiture de figues avec Pedro Ximénez

Équilibre parfait entre douceur et douceur.

Allergènes : gluten, dioxyde de soufre et sulfites.

Croquette de poulpe et crevettes avec aioli doux S

Saveurs de la mer dans une version crémeuse et légère.
Allergènes : poissons, crustacés, mollusques, gluten et produits laitiers.

Saumon fumé sur blinis au citron caviar

Subtile combinaison de notes fumées et de fraîcheur d'agrumes.

Allergènes : poisson, gluten.

Poisson

Médallions de lotte en croûte de noix et parmentier de potiron

Lotte juteuse à la texture croquante et à la crème de potiron onctueuse.

Allergènes : poisson, gluten, fruits à coque.

Sorbet

Sorbet Colonel Smirnoff

Sorbet crémeux au citron avec une touche de vodka Smirnoff, rafraîchissant et aux notes d'agrumes.

Contient de l'alcool.

Viande

Tourné de filet de veau sauce Café de Paris et gratin de pommes de terre truffées

Faux-filet tendre au gratin moelleux et à l'arôme de truffe.

Allergènes : produits laitiers

Dessert

Mousse légère de fruits rouges, mascarpone et noix de coco sur biscuits bretons

Doux équilibre entre acidité et onctuosité.

Allergènes : gluten, produits laitiers

Domaine viticole sélectionné

Vin blanc Menade Verdejo

Vin rouge Finca Resalso

Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge Brut

31 de Décembre, 2025