

Menu du Réveillon 31 Décembre 2018

Amuse bouche

Huitre fine de l'île de Groix
Hollandaise au Champagne

Entrée

Foie gras au poivre long
Crème de maïs grillé au sésame

Poisson

Turbot « Label Rouge » de Noirmoutier
Ormeau, edamame, pâtisson & Beurre inversé

Viande

Volaille confite, queues d'écrevisses
Risotto crémeux & Bisque corsée

Dessert

Inspiration Chocolat « Orellys » Valrhona

Mignardises

Menu à 85 euros Café ou Thé inclus

Forfait accord mets et vin (3 verres de vin et 1 coupe de Champagne) : 20 euros