

Menü Saint Sylvestre 2022

**Georges Antunes,
Yann Saupin,
Chef Yann Leclercq,
& leurs équipes vous proposent...**

99,90€
Par personne

Amuse-bouche

Bonbon laqué

Saumon en gravlax bisque homardine
Crèmeux orange, toast de seigle

...

Entrée

Noix de Saint-Jacques

Saint-Jacques juste snackées,
Tobiko de poisson volant & écume aérienne au lard

...

Plat au choix

Filet de cannette rôti

Jus corsé au balsamique
Légumes nains & leur figue chaude

ou

Filet de Turbot vert cresson

Sabayon au champagne brut
Balade d'hiver autour des mini-légumes

...

Avant dessert

Notre sorbet au yuzu & crémant de Savoie AOP

...

Dessert

Passionata d'Isabelle & Nicolas

Biscuit pain de Gênes croquant
Mousse fruits de la passion & vanille de Madagascar
Confit de framboises
Crème aérienne vanille de Madagascar

...

Nos friandises du réveillon

Assortiment de friandises sucrées

Amuse-bouche

Bonbon laqué

Saumon en gravlax bisque homardine
Crèmeux orange, toast de seigle

...

Plateau de fruits de mer

Plateau Royal - 2 pers

1 homard, 1 tourteau, 18 huîtres, 4 langoustines,
4 crevettes roses, bulots & crevettes grises

ou

Plateau des Mareyeurs - 2 pers

18 huîtres, 1 tourteau, 4 langoustines,
4 crevettes roses, bulots & crevettes grises

ou

Plateau du Pêcheur - 1 pers

1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 crevettes roses,
2 langoustines, bulots & crevettes grises

...

Avant dessert

Notre sorbet au yuzu & crémant de Savoie AOP

...

Dessert

Passionata d'Isabelle & Nicolas

Biscuit pain de Gênes croquant
Mousse fruits de la passion & vanille de Madagascar
Confit de framboises
Crème aérienne vanille de Madagascar

...

Nos friandises du réveillon

Assortiment de friandises sucrées

Pour compléter vos plateaux

Nos huîtres par 6

Fines de Claires Marennes Oléron n°3	19.80€
Creuses de Cancale Bretagne n°3	21.50€
Spéciales Utah Beach Normandie n°3	25.50€

155€
Par personne

118,50€
Par personne

127€
Par personne