



# Saint-Sylvestre 2024

Amuse-bouche de Nicolas & Isabelle

**Trilogie d'amusettes gourmandes** Panna Cotta courge curry, crumble noisette, crème légère parmesan, graines germées et piment d'Espelette. Bescoïn Savoyard, Foie gras, chutney d'oignons rouge. Muffin aux deux saumons, saumon mariné, saumon fumé, aneth, crème légère au fromage frais.

\*\*\*

## Entrée

### **Poupard Dormeur et Pecten Maximus**

Tartare de tourteau et noix de Saint-Jacques iodé à la salicorne.  
Fleurette froide parfumée à la patience et chlorophylle d'herbes folles.  
Voile de champagne et fleurs de bourrache.

\*\*\*

## Plats

### **Dans l'esprit d'une bouillabaisse**

Turbot en nage de consommé de poissons de mer méditerranée  
parfumé aux carpelles de fleurs de crocus, minestrone de légumes d'hiver de Grégoire.  
Toast croustillant frotté à l'ail et « rolha ».

\*\*\*

### **L'entracte**

Sorbet aux agrumes arrosé de pétillant rafraîchi aux parfums des Alpes.

\*\*\*

### **Gioacchino Rossini**

Quasi de veau moelleux et juteux en cuisson lente et douce.  
Rostì de pommes de terre, jus court parfumé à la truffe, escalope de foie gras poêlée sur toast doré,  
Carottes fanes glaçées.

\*\*\*

## Dessert

**« Le Cappucino » par nos pâtissiers Isabelle et Nicolas**

109,90 €

# Le banc de fruits de mer

## Amuse-bouche

Trilogie d'amusettes gourmandes

*Panna cotta courge curry, crumble noisette, crème légère parmesan, graines germées et piment d'Espelette. Bescoïn savoyard, foie gras, chutney d'oignons rouges Muffin aux deux saumons, saumon mariné, saumon fumé, aneth, crème légère au fromage frais.*

## **Plateau des Mareyeurs** (par personne) **106.00€**

*Demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Perle de l'Impératrice n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 2 belles crevettes rose Perle de Corail, crevettes grises, bulots*

## **Plateau Royal** (par personne) **140.00 €**

*Demi-homard frais, demi-tourteau frais, 6 huîtres Fines de Claires Marennes Oléron n°3, 1 Creuse de Cancale Bretagne n°3, 1 Spéciale Perle de l'Impératrice n°3, 1 huître « Top » du mois, 2 langoustines fraîches, 2 belles crevettes rose Perle de Corail, crevettes grises, bulots*

## **Plateau du Pêcheur** (par personne) **109.00 €**

*½ homard, ½ tourteau, 3 belles crevettes roses, 2 langoustines, bulots, crevettes grises*

## **Pour agrémenter vos plateaux**

Fine de Claire Marennes Oléron n°3 les 6 .....	18,40 €
Creuse de Cancale Bretagne n°3 le 6 .....	19,60 €
Spéciale Gillardeau n°3 les 6 .....	32,50 €
L'huitres TOP du mois "Spéciale Gillardeau" n°3 les 6 .....	36,00€

## **Trou normand**

Sorbet aux agrumes arrosé de pétillant rafraîchi aux parfums des Alpes.

## **Dessert**

**« Le Cappucino » par nos pâtissiers Isabelle et Nicolas**