



MENU DES FÊTES



76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains
0262 49 48 68



MISES EN BOUCHES

*Raviole de Mangue garnie de Crabe des Neiges
& Verrine Fraîcheur*

ENTRÉES

Huitres Marennes-Oléron en trois déclinaisons

La première, Gratinée avec son Champagne et ses Brèdes; La seconde, en Tartare façon "Boucané"; Et la dernière, l'Authentique Fraîche et Acidulée

ou

Marbré de Foie Gras à la Mangue, agrémenté de son Rhum Vieux et de sa Brioche Maison

PLATS

Chapon Fermier farci aux Morilles et aux Marrons, accompagné de son Jus réduit, de sa Purée de Panais, et de ses Carottes Couleurs

ou

Tempura croustillant de Langouste des TAAF panée à la Coco, servi avec sa Bisque Maison et son Risotto à l'Encre de Seiche*

ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES

ENTRÉE

Salade de Palmistes et Portobellos assaisonnée de sa Vinaigrette au Safran Péï

PLAT

Risotto à la Burrata Bio et Truffe Fraîche, parsemé de Roquette à l'Huile de Truffe

DESSERTS

Bûche

ou

Surprise intensément Chocolatée



TARIFS

Le 24 décembre

*Menu à 89€
Accord Mets & Vins à 119€*

Le 31 décembre

Soirée Spéciale avec
Ambiance Musicale



*Menu à 109€
Accord Mets & Vins à 139€*

0262 49 48 68

