

# Réveillon de Noël

## Mises en bouche

Carpaccio de noix de Saint-Jacques,  
crème acidulée au caviar d'Aquitaine,  
tuile au basilic

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard mi-cuit au naturel**  
chutney de coing et miel

\*\*\*\*\*

**Granité verveine et vodka normande**

\*\*\*\*\*

**Chapon fermier, farce fine aux légumes  
d'antan et foie gras de canard**  
fricassée d'artichauts poivrade, crémeux de céleri,  
jus de volaille corsé au jus de truffe

\*\*\*\*\*

## Brie truffé

petite salade de pourpier

\*\*\*\*\*

## Bûche de Noël

mousse chocolat & caramel beurre salé,  
biscuit madeleine, coulis citron bergamote

\*\*\*\*\*

Café – Mignardises

**62 €\*** / personne

**24 €\*** / personne  
en supplément  
de la demi-pension ou  
de la pension complète



Renseignement & réservation  
02 31 96 40 40

# Réveillon des enfants

**Bonbon de mousseline de carotte,  
tomates cerise et figues séchées**

\*\*\*\*\*

**Chapon fermier, farce fine aux légumes  
d'antan et foie gras de canard**  
fricassée d'artichauts poivrade, crémeux de céleri,  
jus de volaille corsé au jus de truffe

\*\*\*\*\*

## Bûche de Noël

mousse chocolat & caramel beurre salé,  
biscuit madeleine, coulis citron bergamote

**24 €\*** / enfant jusqu'à 12 ans

# Le déjeuner de Noël

## Le meilleur de la mer à votre Table

Tartare d'algues

Soupe de moules safranée & fondue de poireaux

Coquilles Saint-Jacques luttées aux truffes  
et beurre demi-sel

Vanets ou pétoncles farcis au beurre d'escargot

\*\*\*\*\*

## Plateau de fruits de mer

Huîtres « Perle d'Utah », langoustines, tourteaux,  
bulots, praires, bigorneaux, crevettes roses et grises

\*\*\*\*\*

## Autour des fruits exotiques...

Ananas rôti à la vanille gousse

Petit gratin en coque de fruits de la passion  
Quenelle de sorbet mangue, tuile mendiant chocolat

Macaron citron fenouil & framboises fraîches

Comme un bonbon au chocolat

**58 €\*** / personne

**20 €\*** / personne  
en supplément  
de la demi-pension ou  
de la pension complète