

BRASSERIE

MENU SAINT SYLVESTRE

Coupe de champagne AOC 12CL MOET&CHANDON Brut impérial

**Les 6 fines de claire d'Oléron et ses crevettes roses (4 PIECES)
vinaigre à l'échalote et petits sandwiches de seigle au beurre salé**

6 Fine de claire oysters from Oléron with 4 bundle of jumbo shrimp
shallots vinaigrette and rye bread sandwiches with salted butter

❖ ou

**Duo de saumon gravlax et citron
crème de ciboulette**

Duo of raw salmon filets « Gravlax » and salmon in lemon sour creme sauce and chives

❖ ou

**Foie gras frais de canard poêlé au vinaigre balsamique
Pommes rôties au cognac**

Roasted duck foie gras with balsamic vinegar, roasted apples with cognac

❖ ou

Tartare de thon rouge graines de sésame et mangue sauce soja

Red tuna tartar with sesame seeds, mango and soy sauce

• **PLATS** MAIN COURSES •

Filet de bœuf aux morilles

Purée de patates douces et petits légumes du marché

Filet of beef with morels mushrooms, mashed sweet potatoes and market vegetables

❖ ou

Dos de cabillaud à la crème cèpes

Risotto aux fèves

Cod back with porcini mushroom sour creme sauce, served with risotto with beans

❖ ou

**Poêlée de noix de Saint-Jacques sauce au champagne
sur fondue de poireaux**

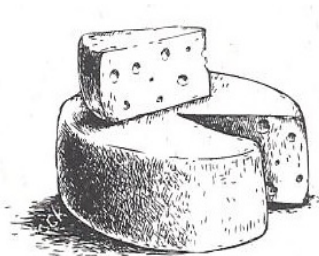
Pan-fried scallops in champagne, sauce on a bed of melted leeks

❖ ou

Médallions de veau au miel et agrumes

Purée de pommes de terre

Veal medallion with honey and citrus fruits served with mashed potatoes



Assiette de fromages et sa salade de mesclun

Cheeses assortments and mixed salad

GOURMANDISES DESSERTS

Mousse au chocolat Toblerone et son croustillant

Toblerone chocolate mousse on a crispy base

❖ ou

Omelette Norvégienne vanille et caramel au beurre salé flambée au grand Marnier

Norwegian omelet with vanilla and salted caramel flambé with Grand Marnier

❖ ou

Verrine de charlotte cassis et framboises

Charlotte verrine, raspberry and blackcurrant

Café ou thé

Coffee or tea

PRIX 102 € TTC

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
NET PRICES IN EUROS , TAXES AND SERVICE INCLUDED

A LA CARTE



❖ **Entrées** Starters **27€**

❖ **Plats** dishes **38€**

❖ **Fromages** cheeses **13€**

❖ **Desserts** **16€**