



MENU DE NOËL 60€

*Servi le 24 Décembre au soir et le 25 Décembre midi
Dont 5€ de jetons à jouer au casino*

COCKTAIL DE NOËL

Bouchée aux œufs de cailles et œufs de lompe
Verrine d'avocat, gambas et suprême d'agrumes
Cracker de magret fumé et chantilly au fromage frais

ASSIETTE TERRE & MER

Foie gras au Porto, chutney de pommes caramélisées
brochette de Saint-Jacques marinées, huîtres locales

PLAT

Filet de bœuf Wellington sauce brune et son gratin de pommes de terre aux cèpes et marrons, tomate confite et fagot de légumes

ou

Matelote de cabillaud lardé sauce hollandaise aux œufs de saumon et son écrasé de pommes vitelottes

DESSERT

Bûche de Noël

Uniquement sur réservation au 02 51 27 10 30



Menu St Sylvestre

100 €

Dont 10€ de jetons à jouer au casino

Cocktail du nouvel an et ses amuses bouches

Cuillère feuilletée au sésame à la crème fouettée et saumon fumé

Bouchée de chèvre frais au bacon, paprika et noix de pécan

Roulé de jambon de Vendée et sa crème aux fines herbes

Profiterole de mangue et gambas

Entrées

Foie gras maison sur ses toasts de pain d'épices et son chutney de figues



Huîtres gratinées au champagne et queues de langoustines
poêlées au safran

Plats

Sauté de cuissot d'autruche aux cèpes et cognac
accompagné de sa tatin de légumes

ou

Aumônière de Saint Jacques, Lieu jaune et Loup de mer
sauce Prosecco et ses petits légumes

Le fromage dans tout ses états

Croustillant de mizotte au thym et romarin sur salade aux noix et pignons de pin,
vinaigrette à la framboise accompagnée de ses trois fromages vendéens

La Triade gourmande

Tiramisu façon Mont-Blanc

Mousse aux marrons et caramel beurre salé

Crumble chocolat et fruits rouges

Bonne Année

Uniquement sur réservation au 02 51 27 10.30