



## 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