

# Le Menu de Noël ou à la carte !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 75

MENU ENFANT (-12 ANS) OFFERT POUR 2 MENUS ACHETÉS

## Nos entrées

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONDIMENT FIGUE 28
- SAUMON FUMÉ D'ECOSSE BIO, CRÈME ACIDULÉ 30
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE 30
- TARTARE DE DORADE HUILE D'OLIVE DE SORRENTE ET CITRON CAVIAR 28

## Nos Plats

- FOIE GRAS POÊLÉ, POMME ET RAISINS, SAUCE VERJUS 32
- VOLAILE JAUNE AUX MORILLES, POUSSÉS D'ÉPINARD 30
- BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS 42
- SAINT-JACQUES DORÉES, BUTTERNUT ET TROMPETTE 42
- FILET DE BŒUF ROSSINI, POMME PURÉE TRUFFÉ 48

## Nos Desserts

- BRIE DE MEAUX TRUFFÉ 18
- MONT BLANC 20
- VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION 20
- CLÉMENTINE GRATINÉ AU SABAYON DE CHAMPAGNE 20
- PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE 22

*Menu Enfant* BLANC DE VOLAILE RÔTI OU SAUMON RÔTI + 1 GLACE + 1 BOISSON 25



# La carte des fruits de Mer

## Nos huîtres !

- 6 FINES DE CLAIRE HUITRIÈRE DE LA SEUDRE N°3,**  
CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE **18**
- 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2**  
IODÉE **22**
- 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5**  
OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE **24**

## Nos fruits de mer

- CREVETTES ROSES BIO (200G) 22**
- LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD (6 PIÈCES) 24**
- CREVETTES GRISES 10**
- BULOTS 12**

## Nos plateaux Victor Hugo

### PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE CANCALE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS **30**

### PLATEAU VICTOR HUGO

8 CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, 3 LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD  
BULOTS, CREVETTES GRISES **44**

### PLATEAU ESMERALDA

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS,  
LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, CREVETTES GRISES **54**

### DÉGUSTATION D'HUITRES (18)

6 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 **62**

**NOS PLATEAUX À EMPORTER -15% !**





# Le Menu Saint-Sylvestre ou à la carte !

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 115€

UNE COUPE DE CHAMPAGNE EPC & AMUSE-BOUCHE

## Nos entrées

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONDIMENT FIGUES 28
- SAUMON FUMÉ D'ECOSSE BIO, CRÈME ACIDULÉE 30
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET TRUFFE NOIRE 32
- TARTARE DE DORADE HUILE D'OLIVE DE SORRENTE ET CITRON CAVIAR 28
- VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CAILLÉ DE CHÈVRE ET TRUFFE 32

## Nos Plats

- FOIE GRAS POÊLÉ, POMME ET RAISINS, SAUCE VERJUS 34
- VOLAILE JAUNE AUX MORILLES 32
- BAR SAUVAGE RÔTI, CHAMPIGNONS DES BOIS 44
- SAINT-JACQUES DORÉES, BUTTERNUT ET TROMPETTES 44
- FILET DE BŒUF ROSSINI, POMME PURÉE TRUFFÉE 52

## Nos Desserts Et fromage

- BRIE DE MEAUX TRUFFÉ 18
- MONT-BLANC 20
- VACHERIN CONTEMPORAIN MANGUE & PASSION 22
- CLÉMENTINE GRATINÉE AU SABAYON DE CHAMPAGNE 22
- PALET CHOCOLAT GRAND CRU AU PRALINÉ NOISETTE 22

*Menu Enfant*  BLANC DE VOLAILE RÔTI OU SAUMON RÔTI + 1 GLACE + 1 BOISSON 30





## la carte des Fruits de Mer

### Nos huîtres !

- 6 FINES DE CLAIRE HUITRIÈRE DE LA SEUDRE N°3,**  
CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE **18**
- 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2**  
IODÉE **22**
- 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5**  
OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE **24**

### Nos fruits de mer

- CREVETTES ROSES BIO (200G) 22**
- LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD (6 PIÈCES) 24**
- CREVETTES GRISES 10**
- BULOTS 12**

## Nos plateaux Victor Hugo

### PLATEAU DÉGUSTATION

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS **30**

### PLATEAU VICTOR HUGO

8 CREVETTES ROSES BIO, 3 LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, BULOTS, CREVETTES GRISES **44**

### PLATEAU ESERALDA

3 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 3 CREUSES DE BRETAGNE N°2, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS,  
LANGOUSTINES ATLANTIQUE NORD, CREVETTES GRISES **54**

### DÉGUSTATION D'HUITRES (18)

6 FINES DE CLAIRE SEUDRE N°3, 6 SPÉCIALES GILLARDEAU N°5, 6 CREUSES DE BRETAGNE N°2 **62**

**NOS PLATEAUX À EMPORTER -15% !**

