



MENU DES
FÊTES

24 & 31 DÉCEMBRE
SERVICE DU SOIR

Menu de réveillons OPUS 2025

L'Huître Gratinée à la Truffe
Toast Brioché Foie Gras & Magret fumé, condiment à la Cerise
La Ratte du Touquet farcie d'un Salpicon de Homard Mayonnaise



Emincé de Noix de St Jacques en Nage, Citronnelle Soja Gingembre à la Coriande
ou
Pâté en Croute de Gibier, Foie Gras Maison, jeunes pousses,
Aromate aux Poivres et Baies Sauvages



Granité de Pommes Bios arrosé de Blanche du Calvados
(Faites une pause glacée, à votre appréciation +10€)



Filet de Boeuf poêlé tout comme un Wellington, Craquant, Fondant
Purée de Panais ainsi que Rôti, jus de Viande soupçon Foie Gras
ou
Médailillon de Homard Bleu & Queue de Lotte, Sauce inspirée d'une Bisque,
Légumes "Pot au feu", enveloppés d'un Beurre Persillé



Brillat-Savarin, Logé d'un concassé sélections de Fruits Secs,
Mesclun du Terroir assaisonné
(Fondre pour un triple crème, à votre convenance +10€)



Entremet des Fêtes Chocolat au Lait-Caramel-Praline et d'une Glace à la Noisette
ou
Vacherin Glacé aux Trois Agrumes,
Parfum Coteau du Layon, Coulis de Kumquat



MENU DE RÉVEILLON
SERVICE EN 4 PLATS : 85€

Café & Douceurs

MENU DE RÉVEILLON
SERVICE EN 3 PLATS : 68€

LES MISES EN BOUCHE EN FÊTES
LES 2 ENTRÉES SERVIES
PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
DESSERT AU CHOIX

LES MISES EN BOUCHE EN FÊTES
ENTRÉE AU CHOIX
PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
DESSERT AU CHOIX

PRIX NET TTC. SERVICE COMPRIS.

Menu Déjeuner de Noël

60€

Plat & Dessert
40€

Entrée & Plat
50€

Mise en Bouche en Fête



Emincé de Noix de St Jacques en Nage, Citronnelle Soja Gingembre à la Coriandre

Ou

Pâté en Croute de Gibier, Foie Gras Maison, jeunes pousses
Aromate aux Poivres et Baies Sauvages

Ou

06 Huitres Normandes, Saint Vast la Hougue, n°3



Filet de Bœuf poêlé tout comme un Wellington, Craquant, Fondant,
Purée de Panais ainsi que Rôti, jus de Viande soupçon Foie gras

Ou

Médailillon de Homard Bleu & Queue de Lotte, Sauce Inspirée d'une Bisque
Légumes « Pot au feu » enveloppés d'un Beurre Persillé

Ou

Filet de Canette Rôtie, Patate douce en Purée et Chips Croustillante
Jus de Volaille aux Agrumes, Quartiers de Clémentines, Rôtis au Miel



Entremet des Fêtes Chocolat au Lait-Caramel-Praline et
d'une Glace à la Noisette

Ou

Vacherin Glacé aux trois Agrumes
Parfum Coteau du Layon, Coulis de Kumquat

Ou

Le Soufflé Maison Parfumé de Calvados

Prolonger et Agrémenter votre Déjeuner

*Granité de Pommes Bios arrosé de Blanche du Calvados
(Faites une pause glacée, À votre appréciation 10€)*

*Brillat-Savarin, Logé d'un concassé sélections de Fruits secs, Mesclun du Terroir assaisonné
(Fondre pour un triple crème, À votre convenance 10€)*

PRIX NET TTC. SERVICE COMPRIS.

À

E

M

P

O

R

T

E

R

Les PIECES COCKTAILS !

Plateau Assortiment 05 Pièces Salées Convives : 10,00€/ Pers.

03 Froides :

Foie gras Toast Brioché Cerise en Condiments
Tartare de St-Jacques citron & huile d'olive
Gravlax de Saumon, marinade et condiment betterave

02 Chaudes :

Hot-Duck au Foie Gras compoté d'Oignons
Mini croque-monsieur Jambon et Truffe

MENU

« Chef Fêtes Chez-Soi »

50€

A LA CARTE L'ENTRÉE : 16€

Gravlax de Saumon laqué au jus de Betterave Condiments & Pickles
Ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinade Xérès au jus de Truffe
Ou

Pâté en Croûte de Gibier, Foie Gras Maison, jeunes pousses
Condiment aux Poivres et Baies Sauvages

A LA CARTE LE PLAT CHAUD : 28€

Filet de Canette Rôtie, Patate douce en Purée et Chips Croustillante
Jus de Volaille aux Agrumes, Quartiers de Clémentines Rôtis au Miel
Ou

Médailillon de Homard Bleu & Queue de Lotte,
Sauce Inspiré d'une Bisque Légumes Pot au feu enveloppés d'un beurre persillé
Ou

Filet de Bœuf poêlée tout comme un Wellington, Craquant, Fondant, Purée de Panais ainsi que Rôti,
Jus de Viande au Foie gras

A LA CARTE LE DESSERT : 10€

Entremet des Fêtes Chocolat au Lait-Caramel Praline
Ou

Entremet aux trois Agrumes
Parfum Coteau du Layon, Coulis de Kumquat
Ou

Paris-Brest Praline de Noisettes