



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

Médaillon 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€

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

Café & Douceurs

PRIX NET TTC. SERVICE COMPRIS.

MENU DE RÉVEILLON  
SERVICE EN 3 PLATS : 68€

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

# 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

Médaillon 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

Les PIÈCES COCKTAILS !

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



E

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

M

02 Chaudes :

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

P

MENU

« Chef Fêtes Chez-Soi »

50€

O

A LA CARTE L'ENTRÉE : 16€

R

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

T

A LA CARTE LE PLAT CHAUD : 28€

E

Filet de Canette Rôtie, Patate douce en Purée et Chips Croustillante

Jus de Volaille aux Agrumes, Quartiers de Clémentines Rôtis au Miel

Ou

Médaillon 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

R

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

