

Menu du jour de l'an 2023

Quelques mises en bouche salées...

Sabayon de Homard, Truffe Noire -Pommes de terre.

Cannelloni de Homard au bouillon de verveine.

Queue de Homard à la braise, panais et mâche.

Chapon Fermier de Vendée, châtaignes et cèpes.

Fromages affinés , Herbes et fruits acidulés (Supplément de 12 euros)

Litchis-Hibiscus

Quelques plaisirs sucrés.....

80€ : Ensemble du menu - Avec les vins 120 €

Service compris-Viande d'origine Française

21 Bis rue de l'océan -85470 Brem Sur Mer
Tél. :02.51.96.81.59