

# Menus SAINT-SYLVESTRE

## Terre et embruns

Les trois belles  
mises en bouche du chef

Noix de Saint-Jaques, homard  
et Caviar du Moulin de la Cassadotte

*Céleri caramélisé et vinaigrette passion,  
épinard à l'huile de curry*

Foie gras de canard poché  
dans un bouillon,

*Crème et gelée de champignons,  
crumble au parmesan et truffe noire.*

Pigeon rôti de la ferme Brannens  
et ris de veau au sautoir

*Préssé de cèpes et pommes de terre,  
siphon de topinambours fumés.*

Sélection de fromage  
"Maison Renald"

Chocolat et mandarine,

*Pépité de meringue aux noisettes,  
glace Gianduja.*

Café et mignardises 120 €  
du Chef pâtissier

## Fruits de mer

Les trois belles  
mises en bouche du chef

Le plateau Royal  
de fruits de mer,

*Huîtres Gillardeau  
1/2 Homard, langoustines  
Crevettes, bulots  
Bigorneaux, coquillages*

Sélection de fromage  
"Maison Renald"

Chocolat et mandarine,

*Pépité de meringue aux noisettes,  
glace gianduja.*

Café et mignardises 100 €  
du Chef pâtissier

Sur réservation :

*Supplément Caviar Ebène  
Moulin de la Cassadotte.*

30 g . . . . . 80 €

50 g . . . . . 140 €

Café  
de la Plage  
restaurant Chez Pierre

Toute l'équipe du Café de la Plage se joint  
à moi pour vous souhaiter de bonnes fêtes  
de fin d'année.

Vincent Gerbaud