LA POTINIÈRE

MENU DE LA SAINT* SYLVESTRE





POUR COMMENCER...

Oeuf Brouillé au parfum de Truffe Blanche et Magret de Canard fumé

> Tartare de Saint Jacques et Citron Caviar Huître chaude gratinée au Champagne

Mi-cuit de Foie Gras aux Épices Douces, Queue de Homard escalopée, Chutney d'Abricots au parfum de Pain d'Épices et petit Pain Toasté aux Céréales

Filet de Bar de ligne en croustillant d'Encre de Seiche et Huile de Homard, Beurre d'Orange, Endives Braisées et Pois Gourmands

Dodine de Dinde Fermière Label Rouge de Vendée, Coeur coulant de Patate Douce et Langoustine, Frites de Betterave au Miel et Sésame

Chariot de nos Paturâges

Dôme Chocolat Guanaja, Coeur Croustillant Praliné Amande Noisette

Café et ses Mignardises

Réservation au 07.65.15.55.73 ou potiniere.no@orange.fr

*Prix TTC par personne,

* * * * * Hors boissons et vins