23

happy new year

24

Café de la Plage

restaurant Chez Pierre

Vous accueille pour célébrer

la nouvelle année

dans une ambiance conviviale...

menus saint-sylvestre

Les trois belles mises en bouche du Chef

- Crépinette au foie gras
- Maki de bar et huître, caviar du Moulin de la Cassadotte
- Poulpe croustillant sauce chimichurri

Terre et embruns

Foie de canard poêlé,
Truffe noire, velouté d'artichaut
et bouillon de champignons.

Saint-Jacques en tartare,
Caviar du moulin de la Cassadotte,
légumes croquants cru-cuit,
écume de citron jaune.

Raviole ouverte de homard,
Truffe, crème de panais
et champignons,
émulsion de homard.

ou

Cœur de ris de veau fumé aux sarments,
Truffe noire, espuma de pommes
rattes et jus corsé.

Brillat Savarin à la truffe noire
Pain de campagne au
sésame croustillant.

Tout chocolat Nyangbo,
Pécan et brownies,
émulsion Ivoire, glace truffe.

Café et mignardises
du Chef pâtissier

150 €

Fruits de mer

Le plateau Royal
de fruits de mer
Huîtres Gillardeau
1/2 homard, langoustines,
crevettes, bulots,
bigorneaux, coquillages.

Brillat Savarin à la truffe noire
Pain de campagne au
sésame croustillant.

Tout chocolat Nyangbo,
Pécan et brownies,
émulsion Ivoire, glace truffe

Café et mignardises
du Chef pâtissier

135 €

Sur Réservation

*Supplément **Caviar Ebène***
Moulin de la Cassadotte.

30 g. . . . . .90 €
50 g. . . . .150 €
100 g . . .280 €

©kilogs.com Ne pas jeter sur la voie publique

Réservation au
05 56 22 52 94

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