

**New year Menu to l'huitriere  
31 december and 1 january**

The appetizer

\*\*\*\*\*

*Wild goose liver, sweet bread, raspberries & mint jam*

Or

*Lobster bisque with Armagnac*

Or

*Scallop carpaccio with truffle oil, wakame seaweed,*

*Crayfish & lime*

\*\*\*\*\*

**Dover Sole filets with champagne & grey shrimps**

Or

**Royal Seafood Platter with ½ lobster (10€ suppl)**

Or

**Mixed grill of fish & ½ Lobster, olive oil with herbs & tomatoes**

Or

**Fillet of deer with Grand Veneur sauce**

\*\*\*\*\*

Choice of dessert

**75€**



**Menu Noel à l'huitriere**

**24 et 25 Decembre**

La mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Bisque de crevettes roses & ses écrevisses

Ou

6 Huitres grillées à l'huile d'olive, citron ail &

Parmesan

Ou

Carpaccio de bœuf maturé, copeaux de foie gras, parmesan

& huile de truffes

\*\*\*\*\*

**Filet pur Black Angus Rossini & ses échalotes caramélisées**

Ou

**Plateau Royal avec ½ Homard**

**(10€ suppl.)**

Ou

**Mariage de ½ Homard, brochette de scampi sur un lit**

**d'algues Wakamé, huile d'olive & ail**

Ou

**Médaille de lotte bardée sauce curry & safran**

**Mousse de patate douce à la cannelle**

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

**65€**

**Réservation au 02/512.08.66**



**New year Menu to l'huitriere  
31 december and 1 january**

The appetizer

\*\*\*\*\*

*Wild goose liver, sweet bread, raspberries & mint jam*

Or

*Lobster bisque with Armagnac*

Or

*Scallop carpaccio with truffle oil, wakame seaweed,*

*Crayfish & lime*

\*\*\*\*\*

**Dover Sole filets with champagne & grey shrimps**

Or

**Royal Seafood Platter with ½ lobster (10€ suppl)**

Or

**Mixed grill of fish & ½ Lobster, olive oil with herbs & tomatoes**

Or

**Fillet of deer with Grand Veneur sauce**

\*\*\*\*\*

Choice of dessert

**75€**



**Menu Noel à l'huitriere**

**24 et 25 Decembre**

La mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Bisque de crevettes roses & ses écrevisses

Ou

6 Huitres grillées à l'huile d'olive, citron ail &

Parmesan

Ou

Carpaccio de bœuf maturé, copeaux de foie gras, parmesan

& huile de truffes

\*\*\*\*\*

**Filet pur Black Angus Rossini & ses échalotes caramélisées**

Ou

**Plateau Royal avec ½ Homard**

**(10€ suppl.)**

Ou

**Mariage de ½ Homard, brochette de scampi sur un lit**

**d'algues Wakamé, huile d'olive & ail**

Ou

**Médaille de lotte bardée sauce curry & safran**

**Mousse de patate douce à la cannelle**

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

**65€**

**Réservation au 02/512.08.66**

