



Les menus du Nouvel an

30% arrhes à la réservation & 100% à J-7

05.46.09.60.70

RESERVATION@HOTEL-LE-RICHELIEU.COM

44 AV. DE LA PLAGE, 17630 LA FLOTTE

L'armateur
DU SOLEIL



Nouvel an

Le menu de la Saint Sylvestre

260 € (hors boissons)

Coupe de champagne apéritive

Amuses bouche

Boeuf et Huître de nos côtes en tartare et en coquille, sabayon champagne
Brunoise de Homard et Mangue en paillote de Piquillos
Bonbon de mascarpone fumé au foin et gelée de Betterave

Entrée 1

Carpaccio d'Ormeau et son foie gras en torchon avec sa réduction au jus de Xiao Shin

Entrée 2

Raviole de Cèpes, servi avec son émulsion montée au bouillon d'Oignons brulés

Plat 1

Godiveau snacké de Saint-Jacques, accompagné de son lait d'Amande et de sa purée de Mogette

Trou chartreux

Sorbet citron et Chartreuse verte

Plat 2

Filet de Chevreuil, avec sa sauce sous-bois et sa déclinaison de Champignons d'hiver

Fromages

Espuma de Brillat Savarin et Truffes noires

Duo de desserts

« Granité de Champagne, Agrumes et Pruneaux » dans l'esprit d'une raviole
« Poire, avec son crèmeux de Bergamote relevé par des Fèves de tonka »

Mignardises

Guimauve à la Chartreuse
Truffe chocolat
Pâte de Fruits passion

Eau minérale et café compris

Tarif TCC Service compris



Nouvel an

Le menu de la Saint Sylvestre

Menu écaille

260 € (hors boissons)

Coupe de champagne apéritive

Amuses Bouche

Boeuf et Huître de nos côtes en tartare et en coquille, sabayon champagne
Brunoise de Homard et Mangue en paillote de Piquillos
Bonbon de mascarpone fumé au foin et gelée de Betterave

Plateau de fruits de mer

6 Huîtres spéciales LE CORRE
6 Crevettes impériales (25/35)
6 Langoustines (16/20)
1 Homard
Palourdes, Bulots, Bigorneaux

Trou chartreux

Sorbet citron et Chartreuse verte

Fromages

Espuma de Brillat Savarin et Truffes noires

Duo de desserts

« Granité de Champagne, Agrumes et Pruneaux » dans l'esprit d'une raviole
« Poire, avec son crémeux de Bergamote relevé par des Fèves de tonka »

Mignardises

Guimauve à la Chartreuse
Truffe chocolat
Pâte de Fruits passion

Eau minérale et café compris

Tarif TCC Service compris



BRUNCH

DU NOUVEL AN

LES CLASSIQUES DU PETIT-DÉJEUNER

- Viennoiseries, fruits, fromages...
- Boissons chaudes & softs

ATELIER "SOUPES"

- Bouillon de Poule
- Soupe à l'Oignon
- Potages de légumes

QUATRE SALADES DE SAISON

JAMBON BELLOTA

BANC D'ÉCAILLE

- Huîtres
- Crevettes
- Langoustines
- Bulots

POULET RÔTI, POMMES DE TERRE EN PAPILOTE & CRÈME DE CIBOULETTE

DESSERTS

- Cheesecake
- Verrines
- Entremets chocolat
- Salade de fruits et des surprises ...

75 € TTC

De 11h à 15h

Tarif TCC Service compris