



# 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"

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

## QUATRE SALADES DE SAISON

## JAMBON BELLOTA

## BANC D'ÉCAILLE

- Huîtres
- Crevettes
- Langoustines
- Bulots

## POULET RÔTI, POMME DE TERRE EN PAPILOTE & CRÈME DE CIBOULETTE

## DESSERTS

- Cheese cake
- Vérines
- Entremet chocolat
- Salade de fruit et des surprises ...

75 € TTC

De 11h à 15h

Tarif TCC Service compris