

Menu du Réveillon de Noël 2021

Duo de mises en bouche

Crème Dubary et Maquereau fumé
Brunoise d'Huîtres en coquille et Granny smith

Tartare de St Jacques et Langoustines, huile de Wasabi,
Citron caviar et Quinoa croustillant

2020 Gruner-Veltliner, Knoll, Wachau, Autriche

Escalope de Foie gras poêlée, Maïs crémeux,
Pain d'épice toasté, Jambon ibérique en crumble

2016 Saint-Véran, Clos de la Boisserolle

Ballotine de suprême de Volaille fermière aux Morilles et vin jaune,
Figues au Foie gras et Cerfeuil tubéreux

2019 Volnay « Vieilles Vignes », Domaine Lebreuil,

Pidocon rôti au Miel et Safran, Pain aux Noisettes

2016 Château Langlet, Grave

Buche de Noël ivoire-passion
Sorbet pabana

Pineau des Charentes

Café accompagné de ses mignardises

*Menu présenté à 90 € par personne hors boissons ; Accord de vins à 40 € par personne
Uniquement sur réservation*

HR
BRASSERIE DE LA PLAGE

Hôtel Le Richelieu – 44 Avenue de la Plage – 17630 La Flotte
05 46 09 60 70 / reservation@hotel-le-richelieu.com