

Menu Saint-Sylvestre 2021

Trilogie de mises en bouche

Vol au vent de Crabe et Crevette
Huître gratinées, sabayon au champagne
Tartare de Daurade, perle de Saumon

Noix de St Jacques snackées et Caviar,
crèmeux de Fenouil, émulsion Noisette

2020 Sancerre « Belle fille », Domaine Fournier

Médaille de Homard bleu, mousseline de Champignons,
raviole ouverte avec sa bisque

2017 Meursault « Les Vireuils », Camille Giroud

Gourmandise glacée Pomme-Poire-Cognac

Tournedos de Biche à la Truffe noire et Foie gras,
palet de Polenta aux Marrons, Crosnes glacés au Miel

2017 Châteauneuf-du-Pape « Piedlong », Famille Brunier

Brie de Meaux truffé, mesclun à l'huile de Noix

2004 Château la Couspaude, Saint Emilion Grand Cru Classé

« L'Élégance », Croustillant Praliné, mousseux et crèmeux Chocolat 66%,
biscuit Chocolat, sorbet Litchi Framboise

Pineau des Charentes

Café accompagné de ses mignardises

*Menu présenté à 125 € par personne hors boissons ; Accord de vins à 55 € 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

