

Menu Dégustation de La Saint Sylvestre

Le 31 décembre 2024

Coupes de Champagne Paul Dangin

2 pièces apéritives par personne

Oeuf de poule BIO confit

Espuma de cèleri rave, jus de viande truffé

Carpaccio de noix de Saint Jacques

Marinée à la betterave et gingembre
Crème aigrette, notes d'ail noir et Macaron de l'Île

Foie gras de canard français

Poire confite au vin chaud
Craquant au sarrasin et brioche maison

Turbot rôti au beurre noisette

Coulis de cresson, risotto d'épeautre au topinambour
Ecume au Noilly Prat et Kalamansi

Suprême de chapon contisé à la truffe

Cuisses en cromesquis
Mousseline de pommes de terre fumée
Panais rôtis au miel de l'île

Patience Réthaise : Parfait glacé au melon charentais

Pineau des Charentes

Espuma de Brie truffé

Tuile de pain croustillant et noisettes torréfiées

Finger à la vanille intense de Madagascar

Notes de fruits exotiques et pain d'épices
Craquant au chocolat Dulcey de la maison Valrhona

 **Restaurant Le Grand Large - Ile de Ré**

05 46 09 89 51 - contact@hoteldugrandlarge.com

154, Av. des Dunes 17940 Rivedoux Plage

www.restaurantdugrandlarge.com