

Menu Dégustation de La Saint Sylvestre

Le 31 décembre 2024

Coupes de Champagne Paul Danguin

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 Maceron 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