



La Marine

CUISINE TRADITIONNELLE & BAR



MENU des FÊTES 65€

25 décembre déjeuner / 31 décembre dîner / 1^{er} janvier déjeuner

*Mise en bouche
ceviche au thon et à la mangue,
demoiselle au yuzu et pomme granny*

- Foie gras de canard au vin rouge fleur de sel et figue poêlée
ou*
 - Nage crémeuse de sole et fruits de mer*
-

- Pavé de bœuf sauce périgourdine purée de pomme de terre et
légumes tournés glacés
ou*
 - Brochette de lotte au lard fumé sauce américaine
risotto aux cèpes et légumes vapeur*
-

*Poire Williamine
(eau de vie de poire et sorbet)*

- Charlotte au chocolat cœur de marron
et sa poire caramélisée
ou*
 - Saint honoré*
-

Café