



Le Replat
Fête la nouvelle année

APÉRO

6 huîtres n°3 fines claires d'Oléron

ou

Foie gras de canard maison et chutney de pommes

.....

ENTRÉES

Ravioles végétariens, courges butternut, sauge et parmesan

ou

Gravlax de truite et coulis de betterave

.....

PLAT PRINCIPAL

Ballotine de poulet fermier, à la truffe noire et gratin dauphinois maison

ou

Vol au vent de Saint-Jacques à la bisque de homard et purée de topinambour

.....

DESSERT

Moelleux au chocolat, mousse de chocolat au lait et noisettes

ou

Petite assiette de fromages

1 coupe de champagne inclus

90€ PAR PERSONNE





Le Replat
NYE Menu

APPETIZERS

6 oysters n°3 fines de claires Oléron

or

Homemade Duck Foie Gras

.....

STARTERS

Vegetarian Ravioles, butternut sage and parmiggiano

or

Trout Gravlax and beetroots sauce

.....

MAIN COURSES

Truffle Chicken Ballotine and homemade Dauphinois Gratin

or

Scallops Vol au Vent, lobster sauce and and mashed artichoke

.....

DESSERT

Moelleux chocolate cake with hazelnut

or

Small cheese platter

1 glass of champagne included

90€ EUROS PER PERSON

