


## Menu de Noël

Déjeuner de Lundi 25 décembre 2017  
68 €\*  


*Amuse Bouche*  
Capuccino de potiron et panais à l'orange

\*\*\*\*

*Assiette de l'Écailler*  
3 Huitres Sélection Albert 1<sup>er</sup>, 2 Crevettes sauvages,  
2 Langoustines

*ou*

*Terrine de Foie gras de canard maison,*  
Chutney de mangue et kumquat

\*\*\*\*

*Suprême de Poularde rôti,*  
sauce crémeuse à la truffe,  
Mousselines de pommes de terre et de marrons

*ou*

*Aiguillettes de St Pierre grillées,*  
Beurre blanc safrané,  
Duo de courgettes aux champignons des bois

\*\*\*\*

*Buche de Noël de Christian Cottard*  
Maitre patissier à Antibes

*ou*

*Fraîcheur de Fruits de saison au Champagne,*  
Sorbet Mandarine

\*Prix ttc hors boissons - service compris

Tel. +33 (0)4 93 34 33 54



*Poissonnerie chez Mo*

## Menu de Réveillon

Dîner du Dimanche 31 décembre 2017  
98 €\*  


Avec Magicien «Close Up»  
et une Coupe de Champagne offerte à Minuit !

*Amuse Bouche*  
Verrine de chantilly au wasabi,  
Saumon fumé et perles d'agrumes

\*\*\*\*

*Sélection Prestige de l'Écailler*  
2 Huitres fines de Claire, 2 Huitres de Bouzigues  
Caviar d'Aquitaine (10 gr)

*ou*

*Demi Langouste des Caraïbes en Bellevue*

\*\*\*\*

*Velouté de chataignes*  
St Jacques fraîches snackées

\*\*\*\*

*Filet de Boeuf Rossini, crémeux de céleri rave,*  
Poêlée de champignons des bois


\*\*\*\*

*Dessert de Fêtes de Christian Cottard*  
Maitre patissier à Antibes

*ou*

*Fraîcheur de Fruits de saison au Champagne,*  
Sorbet Cassis

## Le Jour de l'An

Déjeuner de Lundi 1er Janvier 2018  
68 €\*  


*Amuse Bouche*  
Ecume de petit pois au basilic  
Mousse de chèvre frais

\*\*\*\*

*Assiette de l'Écailler*  
3 Huitres Sélection Albert 1<sup>er</sup>, 2 Crevettes sauvages,  
2 Langoustines

*ou*

*Escalope de Foie gras de canard poêlée*  
Figue rôtie, coulis de figue au jus de cuisson

\*\*\*\*

*Filet de Turbot au beurre moussoux,*  
Pointes d'asperges vertes, mini carottes glacées,  
pommes à l'anglaise

*ou*

*Filet de Cerf sauce Périgourdine,*  
Gnocchis à la crème de truffe

\*\*\*\*

*Dessert de Fêtes de Christian Cottard*  
Maitre patissier à Antibes

*ou*

*Fraîcheur de Fruits de saison au Manzana*  
Sorbet Pomme verte

Pour les Fêtes, le Restaurant vous propose au Choix :

Les Menus de Fêtes *ou* les Plateaux de Fruits de Mer  
*ou* les Poissons grillés

Cuisine Maison à base de produits frais