MENU DE NOËL

La Suite & L'Haliotis

La Suite & L'Haliotis

Dîner du 24 décembre

AMUSE-BOUCHE

Fondant de coquilles Saint-Jacques truffé,
perles de citron caviar, tuile au parmesan, crème fumée

***

ENTRÉE

Mi-cuit de foie gras, chutney de panais au citron confit,
poussière de châtaignes, toast de pain au sarrasin

***

PLAT

Blanc de chapon contisé au beurre de morilles,
effiloché de cuisses confites, patates douces et butternut rôtis

***

DESSERT

Bûche ganache Jivara aux fruits secs et cranberries,
meringue italienne, gel de groseilles, Guanaja

62€ / personne

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser
02 57 63 02 22

La Suite & L'Haliotis

Menu enfant -12ans

APÉRITIF

Cocktail de Noël - sans alcool

***

ENTRÉE

Saumon gravlax, crème fraîche à la ciboulette, toast

***

PLAT

Suprême de volaille, jus au foie gras, gratin dauphinois

***

DESSERT

Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille

25€ / enfant

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser
02 57 63 02 22

L'Haliotis

Brunch du 25 décembre

BUFFET

Œufs brouillés - saucisses - bacon - charcuteries - viennoiseries - kouign-amann - divers pains - crêpes - brioche perdue - yaourts - assortiment de fromages - fruits frais - salade de fruits

LE CHEF SALADE

Carottes - concombre - tomates - céleri - salade verte - thon aux herbes

ENTRE TERRE ET MER

Langoustines - bulots - bigorneaux - tourteaux - crevettes roses - crevettes grises - saumon gravlax - œuf mimosa au caviar végétal, avocat - carpaccio de thon mariné piperade et chorizo - carpaccio de bœuf, pesto épinards-roquette, parmesan - fondant de saumon farci aux langoustines et cébettes - soupe de poisson, garniture traditionnelle

PLAT CHAUD

Faux-filet de Bretagne, miroir de vin rouge, gratin dauphinois aux cèpes

DOUCEURS

Mousse au chocolat, crumble et éclat Guanaja - brownies aux fèves tonka, caramel au beurre salé - baba au rhum, confit d'ananas - flan parisien d'antan - tarte financière au cassis confit - riz au lait crémeux au praliné, muesli de fruits secs

50€ / personne

22€ / enfant -12ans

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser

02 57 63 02 22

MENU

Saint-Sylvestre

Les Mille et Une Nuits

& SOIRÉE DANSANTE

au jardin d'hiver à partir de 23h00

L'HALIOTIS & LA SUITE

dîner & animation musicale

APÉRITIF

Coupe de champagne
Cannelloni de thon au chèvre et citron confit
Brick d'agneau aux épices orientales
Langoustine panée aux amandes et houmous de pois chiches

***

AMUSE-BOUCHE

Ceviche de daurade au citron noir, crème verte à l'huile de sésame

***

ENTRÉE

Escalope de foie gras, chorba à la coriandre et au cumin,
confit de raisins secs

***

POISSON

Coquille Saint-Jacques, semoule de chou-fleur à la truffe,
extraction de céleri au beurre noisette

***

VIANDE

Filet de bœuf, carottes des sables au miel,
pignons de pin, caramel aux olives

***

FROMAGE

Caillé de chèvre, coriandre, abricots secs et dattes,
croustillant de pain pita

***

DESSERT

Damas de chocolat, kadaïf à la crème de pistache,
gel d'orange

159€ / personne

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser
02 57 63 02 22

L'HALIOTIS & LA SUITE

Menu enfant -12ans

APÉRITIF

Cocktail de l'an - sans alcool

***

ENTRÉE

Mi-cuit de foie gras, chutney de saison, toast

***

PLAT

Filet de bœuf rôti, pommes de terre grenaille

***

DESSERT

Pavlova, sorbet mangue, ananas, sauce coco

52€ / enfant

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser
02 57 63 02 22

L'HALIOTIS

Brunch du 1er janvier

BUFFET

Œufs brouillés - saucisses - bacon - charcuteries - viennoiseries -
yaourts - assortiment de fromages - fruits frais - salade de fruits

LE CHEF SALADE

Carottes râpées - concombre
tomates - céleri râpé - salade verte

ENTRE TERRE ET MER

Tomates mozzarella - salade de pommes de terre aux harengs -
saumon gravlax - saumon Bellevue - langoustines - crevettes roses -
bulots - bigorneaux - carpaccio de thon à la mangue -
œuf mimosa au thon et avocat

PLAT CHAUD

Sauté de volaille, sauce au foie gras, gratin dauphinois aux cèpes

DOUCEURS

Tarte chocolat-banane - tartes aux fruits - far breton -
île flottante, caramel au beurre salé et cacahuètes -
crêpes - flan à la pistache - kouign-amann

50€ / personne
22€ / enfant -12ans

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser
02 57 63 02 22