

# *Restaurant Le Saintonge*

## *Menu à 55€ (hors boissons)*

*Tartare de bar et St Jacques*  
*Sablé noisettes, jeunes pousses, vinaigrette d'agrumes*  
*Ou*  
*Les 6 huîtres fines d'Oléron n°2 de chez Mr Cyril Pain*  
*Crépinette truffée*  
*Ou*  
*Escalope de foie gras poêlée,*  
*Tatin de pommes, caramel de calvados aux épices*

\*\*\*\*\*

*Dorade en croûte de citron vert*  
*Bouillon de crevettes grises réduit aux saveurs asiatiques,*  
*crostini de céréales*  
*Ou*  
*Filet de bœuf poêlé, sauce truffée*  
*Mousseline de pommes de terre, déclinaison de carottes*  
*Ou*  
*Chapon farci aux foies de volailles sauce truffée*  
*Purée de potiron au pain d'épices, dés de céleri*

\*\*\*\*\*

### *Dessert de Noël*

*Bûche traditionnelle de Noël*

### *Dessert du jour de l'an*

*Omelette norvégienne*

## *Menu à 79€ (hors boissons)*

*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Six huitres n°2 fines d'Oléron de Monsieur Cyril PAIN*  
*Crépinette truffée*

\*\*\*\*\*

*Millefeuille de poires et foie gras poêlé*  
*Glaçage pineau rosé et chocolat noir*

\*\*\*\*\*

*Filet de caille sur son canapé, sauce truffée*  
*Mousseline de céleri et Légumes d'hiver*

*Ou*

*Médaille de lotte Rossini, bisque de langoustines au cerfeuil*  
*Purée de choux-fleurs caramélisés*

\*\*\*\*\*

*Omelette norvégienne*

*Café*