Menus de Fin d'Année 2026

AUBERGE DU RÉDIER

25 Décembre 2026
Menu en 5 temps 78€

Déjeuner de Noël

TARTARE D'HUÎTRES

Condiment poire et gingembre, salicorne, émulsion d'huître crémée

---

BOUDIN BLANC MAISON À LA TRUFFE

Truffe du 06, mousse de foie de volaille au balsamique, purée de céleri rave, chips de pomme

---

FILET DE BICHE

Tombée de chou fumé aux baies de genièvre, lard, croustillant de pomme de terre, jus corsé

ou

FILET DE SOLE

Tartelette aux poireaux et noisettes, pavé de butternut rôtie, croustillant de noisettes, beurre blanc

---

FROMAGE AFFINÉ

Raisins de framboise pickles, sucrine, vinaigrette à la framboise

---

NID D'OISEAU

Compotée de pommes au beurre et cidre, chèvre frais, caramel au beurre salé

6 huîtres Fines de Claires n°3 18€

31 Décembre 2026

Menu en 6 temps 138€

Musique Live et soirée DJ

Dîner de la Saint-Sylvestre

ACCRAS DE CHAIR DE CRABE

Noisette de yaourt aux épices douces

SALSIFIS RÔTIS

Glacés puis grillés, châtaignes, noisettes, vinaigrette au jus de viande et citron vert

---

RAVIOLE D'ÉCREVISSE

Farce de volaille et écrevisse, consommé d'écrevisse à la citronnelle, dés de courge

---

CANARD COLVERT

Magret grillé, cuisse confite, feuille de sucrine fumée, épeautre, jus corsé à l'orange

---

FROMAGE AFFINÉ

Raisins de framboise pickles, sucrine, vinaigrette à la framboise

---

TARTELETTE TOUT CHOCOLAT

Pâte brisée au chocolat, fondant au chocolat, crumble de cacao amer

6 huîtres Fines de Claires n°3 18€

Coupe de champagne offerte à minuit !

25 et 31 Décembre 2026

Menu en 3 temps 38€

Menu Enfant Festif

BOISSON

Jus de fruit, sirop ou soda

SAUMON FUMÉ

Focaccia grillée au beurre, crème à l'aneth

SÛPREME DE PINTADE

Purée de pomme de terre, courge rôtie, crumble d'estragon, jus corsé

ou

PAVÉ DE LOTTE

Risotto d'épeautre, champignons à l'huile, beurre blanc

POIRE POCHÉE

Sirop à la vanille, crumble amande, boule de glace à l'amande