



## Menu du Réveillon Mercredi 31 décembre 2025

Amuse-bouche et Coupe de Champagne

Déclinaison de Noix de Saint-Jacques en trois temps :

- . Coquille étuvée au Citron Confit, Pousse d'épinard et Beurre Pistache
- . Tartare de Noix de St Jacques, Mangue et Grenade
- . « Pecten Maximus » poêlée, Pomme de Terre et Ecume Truffée

Raviole ouverte de Foie Gras cuit à basse température,  
Champignons des Bois, Bouillon de Volaille Légèrement Crémé

Ballotine de Volaille de Challans et Homard Bleu,  
Artichaut et Persil Racine, Sauce Vin Jaune

Fleurs de « Tête de Moine », Confiture de Figue  
et Salade de Jeunes Pousses

Délice Fruits de la Passion, biscuit Dacquoise  
et crémeux Choco-Yuzu

*Tarif : 150€/personne (hors boissons non mentionnées)  
50% demandé par carte bancaire à la réservation  
(non remboursable pour une annulation effectuée après le 26/12)*

*Réservation : 05 46 09 23 07 – [info@re-hotel-ocean.com](mailto:info@re-hotel-ocean.com)*

