



JEUDI 10 OCTOBRE

A l'occasion de la semaine de l'huître

Menu découverte *autour de l'Huître*

Restaurant La Presqu'île
Chef Patrick Barbin

& notre Ostréiculteur local Renan Henry

Tempura d'huître, bouillon de thon au ponzu

*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques,
crème d'huître et huile de curry royal*

*Daurade royale au dulce rouge
et zeste d'orange confit,
jus d'huître au beurre de yuzu,
soja et huile vierge, feuilles d'épinards frais*

*Gavotte laitue de mer, pomme vanillée,
pomelos frais, marmelade d'orange,
sorbet & shot d'eau de Quinton*

59 euros

Supplément accord mets & vins - 35 euros

Coupe de Champagne Ultra Brut
Verre de Bourgogne Viré Clessé

19h15 - 21h30
sur réservation

02 97 50 46 29 | h0557-fb@sofitel.com