



Menus de Fêtes

The poster has a black background. On the left, there is a close-up photograph of a cracked, metallic sphere, possibly a Christmas bauble, with a bright light reflecting off its surface. The Spinaker logo is at the top in white and blue. The main title 'Réveillon Saint-Sylvestre 2016' is in the center, with 'Réveillon Saint-Sylvestre' in blue and '2016' in white. The menu details are on the right, and contact information is at the bottom.

Spinaker
boutique hôtel
spa restaurant

Réveillon Saint-Sylvestre
2016

Dîner dégustation
130 euros

Nuitée féérique
RDV sur le site pour les forfaits

Uniquement sur réservation

Pointe du Môle Port Camargue - 30240 Le Grau du Roi - Tél.: 04 66 53 36 37
E-mail : contact@spinaker.com - www.spinaker.com

Menu dégustation

Mise en bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée,
chutney orange-citron-gingembre, pain noir

Tartare de gambas Oxiblu parfumées au combawa,
crémeux mangue-piment d'Espelette

Cannelloni de homard, ricotta, estragon, écume de bisque

Aiguillettes de Saint-Pierre, tombée de pousses d'épinards,
émulsion iodée

Suprême de chapon au beurre de truffe cuit en basse température,
tatin de champignons des bois, sauce poulette

Torta de Barros en infusion de truffe, bouquet de mâche

Millefeuille d'ananas croustillant, sorbet Pina Colada,
caramel de romarin

Mignardises



Déjeuner du 1^{er} Janvier 2017

Mise en bouche - Entrée - Plat - Fromage - Dessert

68 €

Mise en bouche - Entrée - Deux plats - Fromage - Dessert

80 €

Menu

Mise en bouche

Escalope de foie gras de canard poêlée,
chutney orange-citron-gingembre, pain noir

Ou

Tartare de Cambas Oxiblu parfumé au combawa,
crémeux mangue-piment d'Espelette

Ou

Cannelloni de Homard, ricotta, estragon, écume de bisque

Aiguillettes de St Pierre, tombée de pousses d'épinards,
émulsion iodée

Ou / et

Suprême de chapon au beurre de truffe cuit en basse température,
tatin de champignons des bois, sauce poulette

Torta de Barros en infusion de truffe, bouquet de mâche (à partager)

Millefeuille d'ananas croustillant, sorbet Pina Colada, caramel de romarin

Ou

Dôme chocolat au cœur chocolat, biscuit Joconde, grés de cacao