



LE RÉVEILLON DU DAROLES



POUR COMMENCER

Cocktails vitalisés aux herbes fraîches et agrumes

Mojito au citron caviar, menthe fraîche	8 €
Spritz à la coriandre cristallisée et orange	8 €
Gin Mare Tonic au basilic et citron	9 €

ON PICORE AU COMPTOIR

Salé

Plateau de 6 huîtres spéciales Joguet numéro 3	13 €
Planche de Jambon Xintoa - La petite	8 €
Planche de Jambon Xintoa - La grande	16 €
Conserve de petites sardines à l'huile, pain grillé, citron caviar, beurre doux	6 €
Tempura d'éperlans au piment d'Espelette	5 €
Toast de pied de porc désossé en croûte de cèpes - La pièce	1,50 €
Saucisse de porc aux couennes confites	5 €
Croustillant de gambas au basilic - La pièce	2 €
Mont d'or fondant à partager, de Dominique Bouchait, MOF Fromager, pain grillé pour savourer - 500 gr	20 €

Sucré

Mini tarte au carambar, cacahuètes caramélisées - La pièce	1,50 €
Assortiments de 5 macarons	10 €
Coupe de Champagne gourmande	15 €
Tarte au citron meringuée revisitée - La pièce	1,50 €
Pain d'épices traditionnel du Daroles - La part	5 €

À LA CARTE
En attendant Minuit...



LES ENTRÉES

Terrine traditionnelle de foie gras de canard mi cuit, pain bio toasté	15 €
Salade de pomme de terre tiède au haddock, caviar de hareng, vinaigrette aux condiments, citron	12 €
Tourteaux Breton en deux façons, la chair parfumée au citron caviar, la bisque en cappuccino au gingembre, mouillettes au beurre d'algues	9 €

LES PLATS

Cocotte de cabillaud cuit à l'étouffé, légumes verts du jardin, crème vin blanc, coquillages	25 €
Noix de coquilles st Jacques rôties, faux makis choux fleur-granny smith, raifort émulsionné	28 €
Côte de bœuf Limousine à partager	voir l'ardoise
Ravioles de bœuf au foie gras et Madiran, fruits secs et coriandre fraîche	22 €
Ris de veau de cœur à la crème en croûte feuilletée, champignons, riz de Camargue	30 €

LES FROMAGES

sélectionnés par Dominique Bouchait, MOF Fromager

Tomme de vache des Pyrénées, salade du jardin, noix bio, confiture maison	9 €
Mont d'or fondant à partager, pain grillé pour savourer (500gr)	20 €

LES DESSERTS

Tarte au citron meringuée revisitée	9 €
Yaourt crémeux citronné, confiture d'olive noire, citron confit, meringue craquante, sorbet au basilic	9 €
Croustillant aux parfums d'enfance, mousse au carambar, glace aux cacahuètes caramélisées	9 €

SOIRÉE DANSANTE

