

2025

Menu Réveillon

AMUSE-BOUCHE

Brouillade d'oeuf à la truffe en coquille et caviar d'Aquitaine

POUR BIEN COMMENCER

Médailon de foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, gelée de bière rouge

CÔTÉ MER

Raviole de langoustines et son émulsion de bisque de homard, mousseline de panais vanillée

INSTANT GLACE

Voyage en Sicille, sorbet citron et limoncello maison

CÔTÉ TERRE

Pigeonneau de Pornic, filet cuit sur coffre et cuisse confite, mousseline de patate douce et jus réduit

LA PAUSE FROMAGE

Planche de fromages affinés de la ferme de Pont-Cailaud (St Père en Retz)

MOMENT GOURMAND

Obsession chocolat - Dacquoise cacao, praliné feuilletine croustillant et mousse chocolat

MENU COMPLET 85€ / pers

ACCORD METS ET VINS (1 vin par plat) 36€ / pers

Infos et réservations 02.51.74.60.04 ou par mail
lepatiodufouquet@gmail.com
Places limitées



LE PATIO
DU FOUQUET

