MENU *de la* SAINT SYLVESTRE

Une soirée d'exception pour célébrer le passage à la nouvelle année

DÎNER | 31.12.26 | 19:30

À partir de 23h45, soirée dansante au rooftop Ventura animé par le trio d'artistes Toutouille & friends, fin à 2h30.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE

vertime-lessables.com
+33 (0)2 52 61 48 70
hello@vertime-lessables.com

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

Réservez avant le 25/11/2026 et enregistrez votre paiement pour bénéficier du menu à 129€ par adulte.

Réservation non annulable et non remboursable
Paiement à la réservation

139€ TTC / PERSONNE
65€ POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS
Hors boissons

VERTIME
La Table Vertime

MISES EN BOUCHE

L'HUÎTRE DE CANCALE DÉLICATEMENT POCHÉE

Belle huître bretonne sur sa mousseline de chou-fleur,gel citronné et notes iodées de Mertensia maritima.

LA SAINT-JACQUES EN FRAÎCHEUR

Tartare de noix de Saint-Jacques, chutney de clémentine acidulé au yuzu.

ENTRÉE

LE FOIE GRAS DE CANARD AUX PARFUMS DE FÊTE

Foie gras de canard mariné au vin chaud vendéen, délicate gelée de cranberries à la badiane et toasts de pain d'épices confectionnés par notre Chef Pâtissier.

LA MER

L'OMBLE CHEVALIER, FINESSE ET DÉLICATESSE

Filet d'omble chevalier, beurre blanc délicatement émulsionné au champagne et panais rôtis à l'ail des ours.

LA TERRE

LA CAILLE FARCIE AUX SAVEURS DES SOUS-BOIS

Caille farcie aux cèpes, sauce au vin jaune et aux morilles, accompagnée d'une mousseline de pommes de terre à la texture délicieusement fondante.

LE FROMAGE

LE BRIE DE MEAUX EN HABIT DE FÊTE

Brie de Meaux garni d'un crémeux de mascarpone à la truffe, sublimé par une gelée de poire et un streusel au pain d'épices.

PRÉ-DESSERT

L'ÉCRIN DE MANDARINE AUX ACCENTS ENSOLEILLÉS

Marmelade de mandarine à la passion, glace au Grand Marnier aux éclats d'écorce d'orange confite, subtilement relevée par les notes aromatiques de la liqueur Mandarine Impériale.

DESSERT

LE CHOCOLAT INAYA, ENTRE INTENSITÉ ET GOURMANDISE

Entremets aux textures contrastées : biscuit aux noix de pécan, croustillant au riz soufflé, crémeux fondant à la fève tonka et mousse onctueuse au chocolat Caramélia.

Toute l'équipe de La Table Vertime vous souhaite une merveilleuse soirée de Saint-Sylvestre et une très belle année à venir.