

GINGER

Saint
Sylvestre

MENU UNIQUE

MISE EN BOUCHE +
ENTRÉE + PLAT POISSON
+ PLAT VIANDE + DESSERT

1ER SERVICE 19H30 - 69€
2EME SERVICE 21H30 - 85€

EN OPTION

ACCORD METS & VINS- 25€ /PERS
1 COUPE DE CHAMPAGNE + 2 VERRES DE VIN
+ 1 BOISSON CHAUDE

Laissez les saveurs et la fête illuminer votre
dernière soirée de l'année !

GINGER

MENU

menu

IMAGINÉ PAR LE CHEF CARLOS FOITO ET SON ÉQUIPE

Mise en bouche

SAINT-JACQUES

Pochées dans un bouillon dashi, algue nori
et shiso en tempura

Entrée

MOSAÏQUE DE CŒUR DE SAUMON ET LOTTE

Leche de tigre au yuzu et condiments exotiques

Plats

SOLE SAUVAGE DES SABLES D'OLONNE

En ballotine parfumée à la truffe, bisque de
langoustine et mille-feuilles de céleri

&

FILET MIGNON DE VEAU DE NOUVELLE-AQUITAINE

Pomme Anna, champignon eryngii et émulsion aux
cèpes

Desserts

MERVEILLE D'HIVER

Festin de pomme et clémentine,
croustillant praliné feuillantine

ou

ASSIETTE DE FROMAGES

de L'Épicurium & confiture du moment

GINGER

Accord Mets & Vins

**25€ /PERS. POUR UN
ACCORD METS & VINS**

1 COUPE DE CHAMPAGNE
Moët & Chandon

1 VERRE DE BLANC
Minuty Blanc Prestige

1 VERRE DE BLANC
Pouilly
ou

1 VERRE DE ROUGE
Minervois

1 BOISSON CHAUDE
Café, Déca ou thé

GINGER



réserve

PAR TÉLÉPHONE - 05 46 28 25 14
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.GINGER-LAROCHELLE.COM