

# So'Mets

*Samedi 31 décembre 2022*

## MENU

SAINT SYLVESTRE - 89€

### Amuse-Bouche So'Mets

*So'Mets appetizer*

---

Escargots en brioche à notre façon

*Snail in brioche our way*

---

Saint Jacques Rossini

Fruit de la passion, écrasé de céleri

*Scallops Rossini,  
Passion fruit, mashed with celery*

---

Magret de canard, jus réduit à la sangria,

Echalotes confites au miel et zestes de mandarines

*Duck breast, sangria sauce,  
Shallots confit with honey and mandarin zest*

---

Brie truffé maison (+5 €)

*Homemade truffle cheese (+5€)*

---

Champagne gourmand

*Gourmet champagne*



# So'Mets

## MENU DE NOEL 70€

*Samedi 24 décembre "soir"*  
*Dimanche 25 décembre "midi"*

### Cocktail So'Mets

---

#### Croque truffé au saumon mariné

« herbes et mandarines Berlugane » sa crème de céleri

*Truffle toast with marinated salmon "herbs and mandarin"*  
*Celery cream*

Ou

Or

Foie gras de canard, réduction de sangria et mandarines  
(+ 10€)

*Homemade duck foie gras, sangria juice and mandarin (+10€)*

---

#### Médailles de Lotte

Ravioles de Crustacés, citrons confits

*Medallion of Monkfish,*  
*Shellfish ravioli, lemon confit*

---

Caille rôtie au sirop d'érable et gingembre,  
Gratin de topinambours truffé

*Roasted quail with maple syrup and ginger,*  
*Truffle Jerusalem artichokes*

---

#### Bûche de Noël

*Christmas log*





*So' Mets*

**MENU DU NOUVEL AN**

65 €

*La surprise du chef*

Menu en 3 plats

Amuse-bouche

\* \* \*

Entrée

\* \* \*

La mer ou La terre

\* \* \*

Dessert