

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