

# MENU

## Saint-Sylvestre

**99€\*** par personne

Mise en bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert - Hors boisson

### Mise en bouche

L'huitre Gillardeau n°3, perles de citron yuzu

### Entrée

Foie gras poêlé, pommes granny-smith caramélisées, piment d'Espelette

### Plat

Ravioles de cèpes et truffes, émulsion de Champagne

et

Rosace de volaille farcie aux marrons, champignons sautés en persillade sous sa feuille de châtaignier, crémeux de cerfeuil tubéreux, jus de volaille corsé fumé

### Fromage

Ardoise d'Anjou au charbon végétal, ail noir, tuile dentelle

### Dessert

Choux craquelin crème praliné, cœur passion

### Mignardises

Pâte de fruit aux coings enrobée d'or

Afin de sublimer votre repas,  
nous vous proposons des **ACCORDS METS ET VINS**  
- Verre à 9€ TTC (12cl) -

**Réservez votre table au 02 40 42 31 20**  
**ou par mail sur [reservation@vue-mer-by-westotel.fr](mailto:reservation@vue-mer-by-westotel.fr)**

\*Menu valable le 31 décembre 2025 au soir sur réservation et suivant disponibilités. Menu payable à la réservation, non remboursable.  
Accueil de 19h à 20h. Début de service à 20h.

Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.