BON TEMPS
Brasserie Contemporaine

160€ par personne

Menu de la Saint-Sylvestre *6 services*

Dîner du 31 Décembre

Mise en bouche
L'Huître de la maison Papin, crème de cresson et caviar Sturia d'Aquitaine

Le Homard
En raviole, bouillon dashi parfumé et écume d'une bisque, citron caviar et gel d'orange sanguine

Le Turbot
Confit en basse température, crème de Blanc de Blanc, poireaux fondants et coques à crues

Le Granité
En accord Champagne « Collet » et pamplemousse rose

La Tourte
De canard de la Maison Morille, foie gras et truffes noire, sauce Albufera et cerfeuil tubéreux

L'Écrin Noir
Praliné et vaporeux chocolat noir de chez Valrhona, sorbet poire au Cognac «Eugène Duparc»

Grégory Coutanceau

Bon Temps
Une cuisine traditionnelle française signée Grégory Coutanceau au cœur du centre ville de la Rochelle dans un cadre unique.

Chef
Adrien Magno

Localisation
35 Rue Saint-Jean du Pérot
17000 La Rochelle

Réservations
www.bontemps-larochelle.com

Demande d'acompte de 50% à la réservation

Informations
05 46 52 26 69