LOTU
SAN SEBASTIAN

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Sélection de pains artisanaux de notre boulangerie et ses beurres

Tarte tatin de foie gras et pomme

Pinces de tourteau cuites au naturel, sauce cocktail et mayonnaise classique

Un souvenir de Zuberoa : salade niçoise de haricots verts et langoustines, vinaigrette à l'échalote et à la tomate

Bar cuit à la vapeur, sauce hollandaise

Filet de bœuf au poivre vert et truffe noire

Millefeuille de pâte feuilletée à la crème chantilly

Petit fours

SÉLECTION DE VINS

Gramona, Brut Imperial magnum 2019 (San Sadurní d'Anoia, Catalogne)

Albamar, 2025 (Rías Baixas, Galice)

Álvaro Palacios, Propiedad de Yerga 2024 (Alfaro, Rioja)

Gutierrez De La Vega, Casta Diva Cosecha Miel 2024 (Parcent, Alicante)

À minuit, les traditionnels raisins de la chance accompagnés de champagne

Pertois Moriset Assemblage (Le Mesnil-sur-Oger, Champagne)

Eau de Mondariz
Café Illy

PRIX : 230 €

TTC

LOTU
SAN SEBASTIAN

MENU ENFANT

Sélection de pains artisanaux de notre boulangerie et ses beurres

Jambon ibérique de deux « montaneras », découpé au couteau

Crevettes rouges de la Méditerranée, sauce cocktail et mayonnaise classique

Filet de bœuf à la plancha et ses frites

Millefeuille de pâte feuilletée à la crème chantilly

Petit fours

CAVE

Eau de Mondariz

Sodas

PRIX : 70 €

TTC