



*Jean-Jack Bertrand et son équipe vous remercient  
d'avoir choisi Le Tremplin pour cette Soirée de Réveillon.*

*Tous nos Vœux pour la Nouvelle Année.*



*Forfait Réveillon 300 € - Apéritif-Cocktail au Champagne - Animation Musicale  
Ce forfait inclut le Fromage, le Dessert et les Mignardises à Volonté, le Café et les Eaux Minérales.*



## Huîtres Coquillages

### Spéciale Gillardeau

Papillons L'Originale les 6 35 — les 12 65

Spéciales n° 2 — les 6 55 — les 12 98

### Fines de Claire Marennes Oléron

Clares n° 3 — les 6 28 — les 12 48

Clares n° 2 — les 6 35 — les 12 65

Clares n° 0 — les 6 55 — les 12 98

### Plates de Belon

Belons n° 3 — les 6 40 — les 12 75

Belons n° 0 — les 6 65 — les 12 110

### Assiette Découverte

4 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués,  
2 Langoustines, 3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau 98

### Plateau Crustacés

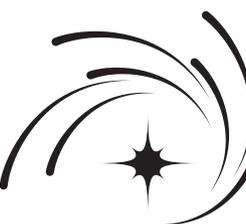
1/2 Homard, 5 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués,  
3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pincés de Tourteau 165

### Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 5 Mérus de Crabe des Neiges décortiqués,  
2 Pincés de Tourteau, 6 Langoustines, 8 Crevettes, Bulots, Coquillages — 2 pers. 270

### Oursin Extra

Bretagne, Galice, Islande ou Norvège - Prix selon le Cours du Marché



## Jumbo

### Royal Homard

4 personnes

6 Papillons, 6 Spéciales n°2,  
6 Claires n°2, 6 Claires n°3,  
6 Belons n°0,  
2 Homards,  
8 Mérus de Crabe des Neiges  
décortiqués,  
4 Pincés de Tourteau,  
12 Langoustines,  
16 Crevettes,  
Bulots, Coquillages.

590€



## Les Caviars

### Osciètré « Sologne » Origine France

les 30 g 185 € les 100 g 490 €

les 50 g 285 € les 250 g 1 200 €

# Les Entrées

<i>Assiette de notre Maître Sushi</i> _____ assortiment de 12 pièces	72	<i>Saumon Balik Tsar Nikolaj</i> _____ les 100 g	75
<i>Plateau Song-Shan</i> _____ assortiment de 30 pièces	170	<i>Noix de Saint-Jacques Poêlées en Brochette</i> _____	50
<i>Assiette de Kobe</i> _____ 6 pièces - Sushis, California, Sashimis	160	<i>Queues de Langoustines Poêlées</i>	
<i>Sashimi de Homard Bleu</i> _____ les 100 g	40	Décortiquées, Nem de Légumes _____ Taille 10/15	50
<i>King Crabe "Rouleaux de Printemps" Faits Maison</i> _____	68	<i>Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe</i> Maison _____	50

## Sélection du Tremplin

« Produits d'Origine France ou UE et autres pays »

<i>Noix d'Entrecôte US Prime</i>		
Origine Kansas _____ (1 pers.) 400 g	110	
<i>Surf and Turf</i> Homard et Filet de Bœuf _____	135	
<i>Filet de Wagyu</i> _____	110	
<i>Poularde de Bresse</i> à la truffe _____	80	

Sauces Maison au Choix : Béarnaise, Poivre, Morilles.

*Purée Maison  
de Pommes de Terre  
à la Truffe*

60 €

**EXCLUSIVITÉ**

**KOBE** 

*Beef*

Origine Japon

**Faux Filet**

Grade A4/A5

280€

*C'est le Bœuf Japonais  
le plus légendaire au monde  
Le Tremplin membre officiel de l'association  
est l'un des rares restaurants à proposer  
cette viande de prestige en France.*

## Les Poissons et Produits de la Mer

<i>Black Cod</i> _____	75
<i>Filet de Sole Meunière</i> _____	85
<i>Filet de Bar de Ligne</i> Sauce Mousseline au Champagne _____	85
<i>Homard Bleu</i> Grillé _____ les 100 g	40

## Les Risottos

<i>Risotto à la Truffe Fraîche</i> _____	75
<i>Risotto au Homard Flambé</i> dans son Jus _____	90

## Menu Enfant

200 €

*Suprême de Poularde* ou *Filet de Sole Meunière*  
Dessert  
*Sodas - Jus de Fruits - Eaux Minérales*

**Truffe Fraîche en Lamelles**  
Supplément les 10 g  
58 €