



# MENU

*du 25 décembre*

## LE PETIT SAINT THOMAS

CHOUQUETTES ET TARTINADES

---

### AMUSES-BOUCHES

BONBON DE TARAMA AUX CRUSTACÉS  
PAIN NOIR, TARTARE D'ALGUES, HUITRE EN GELÉE  
BISCUIT MOELLEUX DE FOIE GRAS, GEL SHIITAKÉS

---

### ENTRÉE CHAUDE

RAVIOLE DE HOMARD, SAINT JACQUES,  
LÉGUMES BERGAMOTE, SAUCE MARINIÈRE

---

### PLAT

PINTADE FERMIÈRE DE 100 JOURS,  
CÈPES COULEMELLES CHANTERELLES,  
SEMOULE DE CHÂTAIGNE ET CÉRÉALES,  
JUS CORSÉ AUX TRUFFES DU PÉRIGORD

---

### FROMAGE

BRIE DE MEAUX AU FOIN,  
ÉCLATS DE MIRABELLES DU JARDIN, MESCLUN

---

### DESSERT

NOISETTINE MARMELADE EXOTIQUE YUZU,  
MOUSSE PASSION, DIPLOMATE GRENADE HIBISCUS

*85,00€ par personne*

*Prix net ttc service compris. Boissons non comprises.*

# MENU

*du 31 décembre*

## LE PETIT SAINT THOMAS

CHOUQUETTES ET TARTINADES

---

### AMUSES-BOUCHES

BONBON DE TARAMA AUX CRUSTACÉS  
PAIN NOIR, TARTARE D'ALGUES, HUITRE EN GELÉE  
BISCUIT MOELLEUX DE FOIE GRAS, GEL SHIITAKÉS

---

### PRÉ-ENTRÉE

BOUILLON DASHI, SAINT JACQUES, PÉPITES DE FOIE GRAS, CERF FUMÉ

---

### ENTRÉE CHAUDE

RAVIOLE DE HOMARD, SAUCE MALTAISE AU SAFRAN

---

### POISSON

BAR AUX ALGUES SARRASIN GRILLÉ,  
LÉGUMES BERGAMOTE, SAUCE MARINIÈRE

---

### VIANDE

PINTADE FERMIÈRE DE 100 JOURS, CÈPES COULEMELLES CHANTERELLES,  
SEMOULE DE CHÂTAIGNE ET CÉRÉALES, JUS CORSÉ AUX TRUFFES DU PÉRIGORD

---

### FROMAGE

BRIE DE MEAUX AU FOIN, ÉCLATS DE MIRABELLES DU JARDIN, MESCLUN

---

### DESSERT

NOISETTINE MARMELADE EXOTIQUE YUZU,  
MOUSSE PASSION, DIPLOMATE GRENADE HIBISCUS

*115,00€ par personne*

*Prix net ttc service compris. Boissons non comprises.*

# À EMPORTER

*Noël et Nouvel An*  
LE PETIT SAINT THOMAS

## AMUSES-BOUCHES

- |   |       |
|---|-------|
| 1. BONBON DE TARAMA AUX CRUSTACÉS               | 3,00€ |
| 2. PAIN NOIR, TARTARE D'ALGUES, HUITRE EN GELÉE | 3,00€ |
| 3. BISCUIT MOELLEUX DE FOIE GRAS, GEL SHIITAKÉS | 3,00€ |
- 

## ENTRÉES

- |  |        |
|--|--------|
| 1. PÂTÉ EN CROUTE PIGEONNEAU FOIE GRAS, CONDIMENT MISO RHUBARBE, HUILE VIERGE DE VANILLE BUTTERNUT | 22,00€ |
| 2. SAINT JACQUES HOMARD EN COQUILLE, CRÈME D'OURSINS AU WHISKY FUMÉ (ENTRÉE CHAUDE)                | 27,00€ |
- 

## PLATS

- |   |        |
|---|--------|
| 1. BAR AUX ALGUES SARRASIN GRILLÉ, RAVIOLE DE CRUSTACÉS, LÉGUMES BERGAMOTE, SAUCE MARINIÈRE   | 27,00€ |
| 2. PINTADE FERMIÈRE DE 100 JOURS, CÈPES COULEMELLES CHANTERELLES, SEMOULE DE CHÂTAIGNE ET CÉRÉALES, JUS CORSÉ AUX TRUFFES DU PÉRIGORD | 27,00€ |
- 

## DESSERTS

- |  |       |
|--|-------|
| 1. NOISETTINE MARMELADE EXOTIQUE YUZU, MOUSSE PASSION, DIPLOMATE GRENADE HIBISCUS    | 8,00€ |
| 2. DACQUOISE AUX NOIX, MOUSSE CHOCOLAT CERISES, CROQUANT CHOCOLAT GRIOTTES SOUFFLÉES | 8,00€ |
- 

**COMMANDE OBLIGATOIRE AVANT LE 20/12  
POUR NOËL ET LE NOUVEL AN**

RETRAIT LES 24/12 ET 31/12 ENTRE 10H30 ET 12H30

COMMANDES AU 02 51 49 05 99 OU  
RESERVATIONSSAINTTHOMAS@GMAIL.COM