Libertalia
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

MENU DU NOUVEL AN

31 décembre 2026

Dîner au Vin : 130 € par Personne
Dîner au Champagne : 150 € ou 170 € par Personne

VOYAGE EN TROIS ESCALES

Chanteuse Live • Magicien Close-Up • Karaoké • Soirée Dansante



APÉRITIF

Coupe de Champagne
et son Amuse-Bouche

ENTRÉE

Gravlax de Saumon d'Écosse
« Vanille de Madagascar »,
Truite Fumée, twist de Perles
de la Mer crémées,
Micro Pousses du Jardin,
Foie gras de canard,
pommes caramélisées,
Fusette de Pain

PLAT

Filet de Bœuf (200gr),
Mousseline de Pommes de Terre
aux Brisures de Marrons
& Mushrooms,
Médaillon de Thon,
Beurre d'Agrumes truffé & sa
Brisure de Légumes

DESSERT

L'Eclat de Minuit
(Dacquoise Amande,
Croustillant & Mousse Chocolat
Blanc, Mousse à la Fraise,
Crémeux Fruits Rouges)

Le Minuit Praliné Noisette Chocolat
(Dacquoise Noisette &
Croustillant Praliné
Mousse Chocolat, Crémeux Praliné,
Glaçage Miroir Choco intense)

Vin Rouge Lalande-de-Pomerol Bordeaux ou Blanc Chablis Bourgogne : 1 bouteille pour 2 personnes.
Nicolas Feuillatte (Menu à 150 €) ou Moët & Chandon Brut (Menu à 170 €) : 1 bouteille pour 2 personnes.
1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes.

Verre de vin Rouge ou Blanc : 10 € • Café : 3,50 € • Coupe de champagne : 12 €.

MENU DU NOUVEL AN

31 décembre 2026

DÎNER AU VIN* – 130 € PAR PERSONNE

DÎNER AU CHAMPAGNE* – 150 € OU 170 € PAR PERSONNE

Voyage en trois escales

Délicieux mariage terre-mer, raffiné et gourmand

Chanteuse Live Magicien Close-Up Karakoé Soirée Dansante



APÉRITIF

Coupe de Champagne
et son Amuse-Bouche

ENTRÉE

Gravlax de Saumon d'Écosse
« Vanille de Madagascar »,
Truite Fumée, twist de
Perles de la Mer crémées,
Micro Pousses du Jardin,
Foie gras de canard, pommes
caramélisées, Fusette de
Pain

PLAT

Fillet de Beuf (200gr),
Mousseine de Pommes de Terre
aux Brisures de Marrons & Mushrooms,
Médalion de Thon,
Beurre d'Agrumes truffé & sa Brisure de
Légumes

DESSERT

L'Eclat de Minuit
(Dacquoise Amande, Croustillant &
Mousse Chocolat Blanc, Mousse à la
Fraise, Crémeux Rouges)

Le Minuit Praliné Noisette Chocolat
(Dacquoise Noisette & Croustillant Praliné,
Mousse Chocolat, Crémeux Praliné,
Glacage Miroir Choco Intense)

Vin Rouge Lalande-de-Pomerol Bordeaux ou Blanc Chablis Bourgogne : 1 bouteille pour 2 personnes.

Nicolas Feuillatte (Menu à 150 €) ou Moët & Chandon Brut (Menu à 170 €) : 1 bouteille pour 2 personnes.

1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes.

Verre de vin Rouge ou Blanc : 10 € + Café : 3,50 € + Coupe de champagne : 12 €.