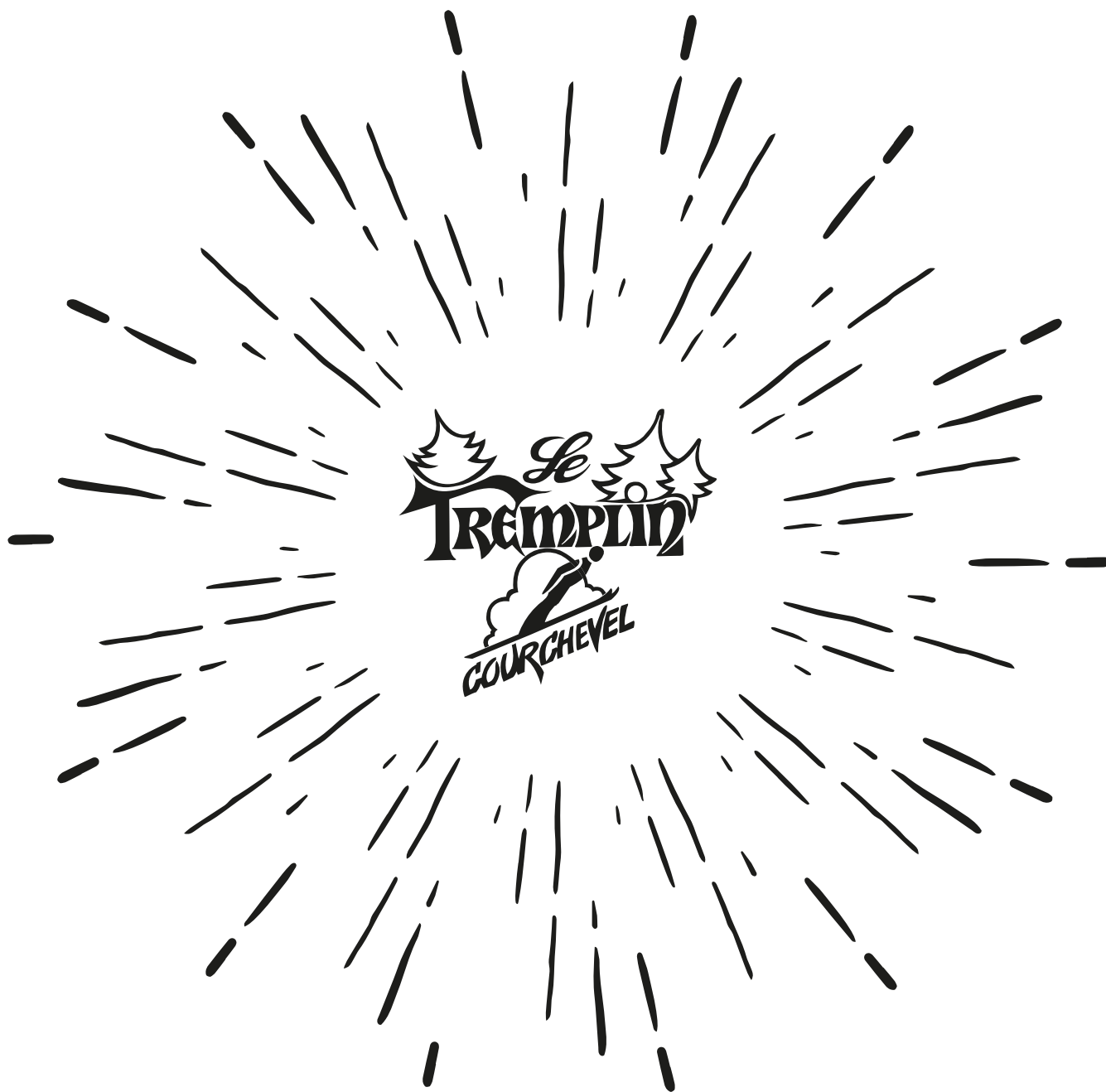


Réveillon 2023





Huîtres
Coquillages

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,
6 Mérous de Crabe
des Neiges décortiqués,
4 Pincés de Tourteau,
12 Langoustines,
16 Crevettes,
Bulots, Coquillages.

550€

Spéciale Gillardeau

Papillons — les 6 29 — les 12 54

Spéciales n° 2 — les 6 47 — les 12 84

Fines de Claire Marennes Oléron

Claires n° 3 — les 6 21 — les 12 38

Claires n° 2 — les 6 28 — les 12 48

Claires n° 0 — les 6 47 — les 12 84

Plates de Belon

Belons n° 3 — les 6 30 — les 12 54

Belons n° 0 — les 6 50 — les 12 88

Assiette Découverte

3 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués, 2 Langoustines,
3 Crevettes, 1 Pince de Tourteau 88

Assiette de Fruits de Mer

3 Claires n°3, 1 Pince de Tourteau, 2 Langoustines,
3 Crevettes, Bulots 52

Plateau Crustacés

1/2 Homard, 4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués,
3 Langoustines, 6 Crevettes, 2 Pincés de Tourteau 144

Plateau Royal

24 Claires n°3, 6 Langoustines, 4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués,
8 Crevettes, 2 Pincés de Tourteau, Bulots, Coquillages 2 pers. 195

Plateau Royal à la Spéciale de Gillardeau

12 Papillons, 12 Spéciales n°2, 4 Mérous de Crabe des Neiges décortiqués,
2 Pincés de Tourteau, 6 Langoustines,
8 Crevettes, Bulots, Coquillages 2 pers. 235

Oursin Extra

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



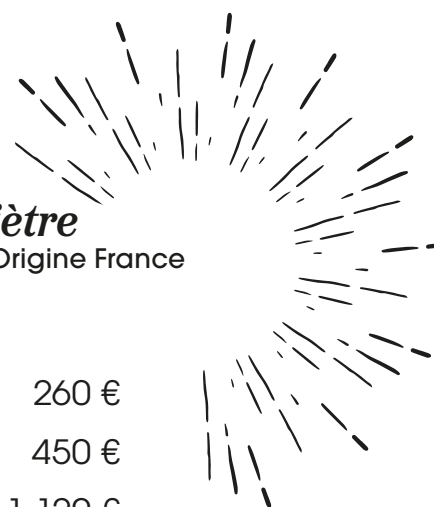
Les Entrées

| | | |
|--|---|-----|
| <i>Assiette de notre Maître Sushi</i> | assortiment de 12 pièces | 67 |
| <i>Plateau Song-Shan</i> | assortiment de 30 pièces | 148 |
| <i>Assiette de Kobe</i> | 6 pièces - Sushis, California, Sashimis | 130 |
| <i>Sashimi de Homard Bleu</i> | les 100 g | 35 |
| <i>King Crabe "Rouleaux de Printemps" Faits Maison</i> | | 65 |
| <i>Saumon Balik Tsar Nikolaj</i> | les 100 g | 75 |
| <i>Noix de Saint-Jacques Poêlées en Brochette</i> | | 45 |
| <i>Queues de Langoustines Poêlées Décortiquées, Nem de Légumes</i> | Taille 10/15 | 45 |
| <i>Foie Gras Mi-Cuit à la Truffe</i> | Maison | 46 |

Les Caviars

| | |
|----------------------------|-------|
| Impérial | |
| « Sologne » Origine France | |
| les 30 g | 145 € |
| les 50 g | 220 € |
| les 100 g | 395 € |
| les 250 g | 950 € |

| | |
|----------------------------|---------|
| Ociètre | |
| « Sologne » Origine France | |
| les 50 g | 260 € |
| les 100 g | 450 € |
| les 250 g | 1 120 € |





Sélection du Tremplin

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

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------|-----|
| Noix d'Entrecôte US Prime | Origine Kansas | _____ (1 pers.) 400 g | 98 |
| Surf and Turf | Homard et Filet de Bœuf | _____ | 125 |
| Filet de Wagyu | | _____ | 96 |
| Poularde de Bresse | à la truffe | _____ | 70 |

Sauces Maison au Choix : Béarnaise, Poivre, Morilles.

Purée Maison de Pommes de Terre à la Truffe 56 €

EXCLUSIVITÉ

KOBE
Beef
Origine Japon



Faux Filet
Grade A4/A5

260€

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> | _____ | 68 |
| <i>Filet de Sole Meunière</i> | _____ | 75 |
| <i>Filet de Bar de Ligne</i> | Sauce Mousseline au Champagne _____ | 75 |
| <i>Homard Bleu</i> | Grillé _____ les 100 g | 35 |

Truffe Fraîche en Lamelles

Supplément les 10 g

55 €

Les Risottos

| | | |
|------------------------------------|--------------------|----|
| <i>Risotto à la Truffe Fraîche</i> | _____ | 65 |
| <i>Risotto au Homard Flambé</i> | dans son Jus _____ | 80 |

Menu Enfant

180 €

Suprême de Poularde
ou

Filet de Sole Meunière

Dessert

Sodas - Jus de Fruits - Eaux Minérales





*Toute l'équipe vous remercie
d'avoir choisi Le Tremplin
- pour cette soirée et vous présente
ses Meilleurs Vœux pour l'année 2024.*



Forfait Réveillon 280 €

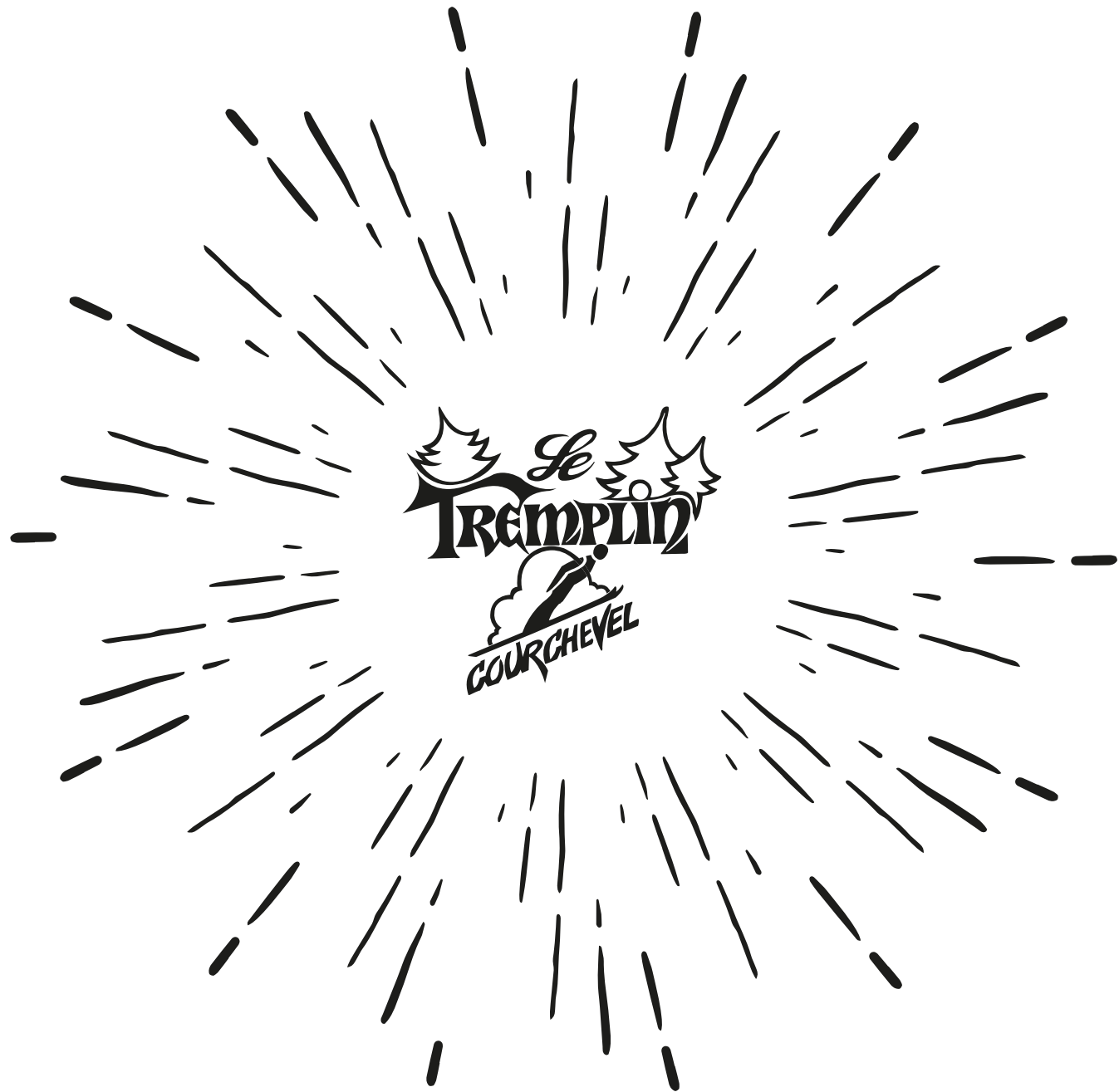
Apéritif-Cocktail au Champagne

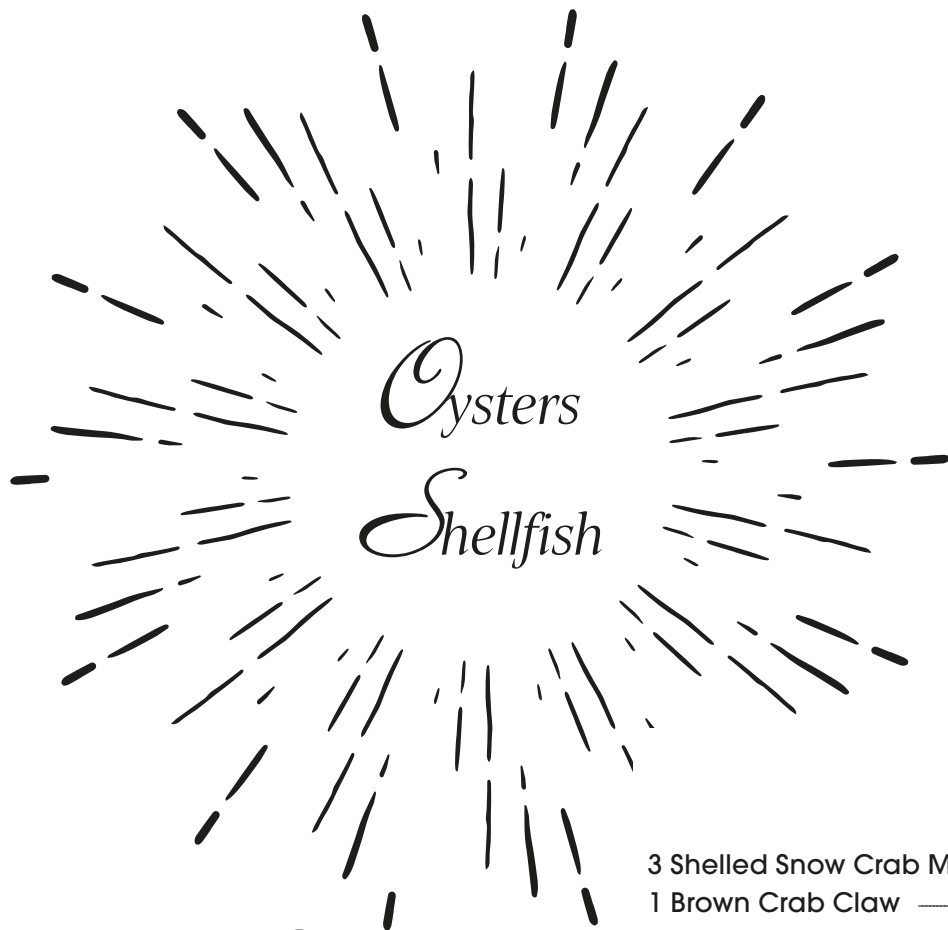
Animation Musicale

Ce forfait inclut le Fromage, le Dessert et les Mignardises à Volonté, le Café, les Eaux Minérales.

Un document exhaustif sur la présence d'allergènes dans les plats est disponible à l'accueil du restaurant.
Prix nets en euros - Service compris 13% - Les chèques ne sont plus acceptés.

New Year's Eve 2023





Junbo

Royal Homard
for 4 people

6 Papillon Oysters,
6 Speciales n°2 Oysters,
6 Claire n°2 Oysters,
6 Claire n°3 Oysters,
6 Belon n°0 Oysters,
2 Lobsters,
6 Shelled Snow Crab Merus,
4 Brown Crab Claws,
12 Norway Lobsters,
16 Shrimps,
Whelks, Shellfish

550€

Spéciale Gillardeau

Papillons — 6 pcs 29 — 12 pcs 54
Spéciales n° 2 — 6 pcs 47 — 12 pcs 84

Fines de Claire

From Marennes-Oléron

Clares n° 3 — 6 pcs 21 — 12 pcs 38
Clares n° 2 — 6 pcs 28 — 12 pcs 48
Clares n° 0 — 6 pcs 47 — 12 pcs 84

Belon Flat Oysters

Belons n° 3 — 6 pcs 30 — 12 pcs 54
Belons n° 0 — 6 pcs 50 — 12 pcs 88

Discovery Platter

3 Shelled Snow Crab Merus, 2 Norway Lobsters, 3 Shrimps,
1 Brown Crab Claw _____ 88

Shellfish Platter

3 Claire n°3 Oysters, 1 Brown Crab Claw, 2 Norway Lobsters,
3 Shrimps, Whelks _____ 52

Crustacean Platter

1/2 Lobster, 4 Shelled Snow Crab Merus, 3 Norway Lobsters,
6 Shrimps, 2 Brown Crab Claws _____ 144

Royal Platter

24 Claire n°3 Oysters, 6 Norway Lobsters, 4 Shelled Snow Crab Merus,
8 Shrimps, 2 Brown Crab Claws, Whelks, Shellfish _____ 2 pers. 195

Royal Platter with Spéciale Gillardeau Oysters

12 Papillon Oysters, 12 Special n°2 Oysters, 4 Shelled Snow Crab Merus,
2 Brown Crab Claws, 6 Norway Lobsters, 8 Shrimps,
Whelks, Shellfish _____ 2 pers. 235

Large Sea Urchins

Brittany, Galicia, Iceland or Norway - Price subject to market fluctuations



Appetisers


| | | |
|---|---|-----|
| <i>Our Master Sushi Chef's Platter</i> | _____ 12 assorted pieces | 67 |
| <i>Song-Shan Platter</i> | _____ 30 assorted pieces | 148 |
| <i>Kobe Platter</i> | _____ 6 pieces, Sushi, California, Sashimi | 130 |
| <i>Lobster Sashimi</i> | _____ 100 g | 35 |
| <i>Home-Made King Crab "Fresh Spring Rolls"</i> | _____ | 65 |
| <i>Tsar Nikolaj Balik Smoked Salmon</i> | _____ 100 g | 75 |
| <i>Seared King Scallops</i> on Skewer | _____ | 45 |
| <i>Norway Lobster Tails</i> | Peeled and Served with Vegetable Nem _____ Size 10/15 | 45 |
| <i>Home-Made Lightly-cooked Foie Gras</i> with Truffles | _____ | 46 |

Caviars

| | |
|---------------------------|-------|
| Impérial | |
| « Sologne » Origin France | |
| 30 g | 145 € |
| 50 g | 220 € |
| 100 g | 395 € |
| 250 g | 950 € |

| | |
|---------------------------|---------|
| Ociètre | |
| « Sologne » Origin France | |
| 50 g | 260 € |
| 100 g | 450 € |
| 250 g | 1 120 € |





Selection of Tremplin

Products with protected designation of origin and traceability.

| | |
|---|-----|
| <i>Rib Eye Steak US Prime</i> <i>Kansas Origin</i> – (1 pers.) 400 g | 98 |
| <i>Surf and Turf</i> <i>Lobster and Fillet Steak</i> _____ | 125 |
| <i>Wagyu Fillet</i> _____ | 96 |
| <i>Bresse Poulard</i> <i>With Truffle</i> _____ | 70 |

Choice of Home-Made Sauces : Béarnaise, Pepper, Morel Mushroom.

Home-made Mashed Potatoes with Truffles 56 €

EXCLUSIVITY

K O B E
Beef
of Japanese Origin



Kobe Sirloin Steak
Grade A4/A5
260 €

It's the most legendary and world renowned Japanese beef
Le Tremplin is an official member of the association and is one of the few restaurants
to offer this prestigious meat in France



Fish and Seafood

| | |
|--|----|
| <i>Black Cod</i> _____ | 68 |
| <i>Sole Meunière Fillet</i> _____ | 75 |
| <i>John Dory Fillet</i> Champagne Mousseline Sauce _____ | 75 |
| <i>North Sea Blue Lobster</i> Grilled _____ 100 g | 35 |

Fresh Truffle Shavings

Additional Charge for 10 g

55 €

Risotto

Fresh Truffle Risotto _____ 65

Lobster Risotto
Flambéd in its Juice _____ 80

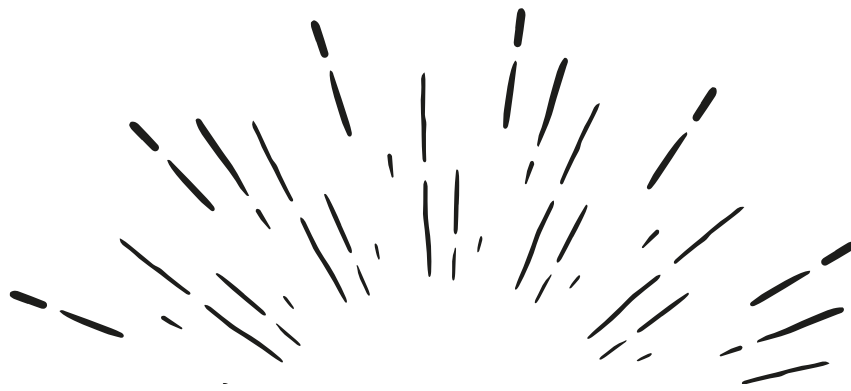
Children's Menu

180 €

Poularde Supreme
or
Sole Meunière Fillet

Dessert

Sodas - Fruit Juice - Mineral Water



*The entire team thanks you
for choosing Le Tremplin
and wishes you all the best for 2024.*



New Year's Eve special € 280

Champagne cocktail aperitif

Musical entertainment

The menu includes unlimited Pastries, Cheese and Dessert, as well as Coffee and Mineral Water.

Exhaustive information on the allergenic ingredients used in our meals is available at the reception of the restaurant.
Prices in euros inc. VAT - 13% service charge included - We do not accept cheques