24 DÉCEMBRE 2026

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Amuse-bouche

HUÎTRES DE CHEZ PHILIPPE BRÉVAULT,
HUILE DE SÉSAME NOIR ET SARRASIN SOUFFLÉ

Entrée

FOIE GRAS MI-CUIT JUSTE TIÉDI, CROSTINI
D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, VINAIGRETTE
TRUFFÉE ET SALADE D'HERBES

Plat

PAVÉ DE LIEU JAUNE BRETON, PURÉE DE POMMES
DE TERRE AU BEURRE FUMÉ, BEURRE BLANC AU
MISO ET AU CITRON, HUILE D'OLIVE

ou

PRESSÉ DE BŒUF CROUSTILLANT, GRATIN DE
MACARONIS, CHIMICHURRI ET JUS DE VEAU

Dessert

LA BÛCHE DE L'AR INIZ
VANILLE, POIRE, NOISETTE ET CARAMEL

85 € PAR PERSONNE

À EMPORTER

COMMANDE À PASSER AVANT LE 24 DÉCEMBRE

GRAVLAX DE TRUITE, 100G 12 €
FOIE GRAS AU NATUREL, 100G 15 €

8 BD HÉBERT, 35400 SAINT-MALO
02 99 56 01 19 · CONTACT@ARINIZ.COM · ARINIZ.COM

31 DÉCEMBRE 2026

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE



Amuse-bouches

ACCRAS DE TOURTEAUX, CONDIMENT AIL NOIR
& GRAVLAX DE BŒUF,
MAYONNAISE SAVORA-CORIANDRE

Entrées

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES DE NOS CÖTES,
CONDIMENT PAMPLEMOUSSE
ET PICKLES DE GIROLLES

& FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL,
FINE GELÉE DE BETTERAVE



Plat

DORADE ROYALE À LA PLANCHA,
POMMES DE TERRE DARPHIN, BEURRE BLANC
AUX ŒUFS DE HARENG

ou VOLAILLE DE JANZÉ FARCIE AUX CHAMPIGNONS,
CHÂTAIGNES, POTIMARRON ET JUS COURT
AU XÉRES

Dessert

MARRON, CHOCOLAT ET CLÉMENTINES

110€ PAR PERSONNE

8 BD HÉBERT, 35400 SAINT-MALO
02 99 56 01 19 · CONTACT@ARINIZ.COM · ARINIZ.COM