

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2025
AMUSE BOUCHE

Panna Cotta d'artichaut, crabe mariné à la noisette & Calamansi, quelques herbes, pickles de girolles.

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc marinés aux agrumes, fenouil croquant, caviar, mousse légère à la pomme Granny Smith, gel pamplemousse.

OU

Escalopes de foie gras (origine France), jus de bœuf cacaoté réduit, fine mousseline de topinambours, noisettes torréfiées, poudre de cacao.

PLATS

Ris de Veau Français de chez S. Perrier cuit meunière, fine mousseline de légumes racines au raifort, jus de veau réduit à la truffe melanoporum.

OU

Cassolette de Homard, quelques légumes de saison & champignons, émulsion d'une bisque de homard à l'estragon.

FROMAGE

Sélection de fromages de nos régions, confiture de Philippe Bruneton (Meilleur confiturier de France)

DESSERTS

Soufflé au Chocolat Guayaquil (Equateur), Crème glacée à la fève de Tonka, macaron cacao.

OU

Parfait glacée à la Chartreuse jaune, coulis poire vanille & cardamome, gel marron glacé, fine tuile de sucre.

Menu à 135€ -



Accord Mets & Vins 75€

