

## MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2025

### AMUSE BOUCHE

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

### 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 melanosporum.

OU

Cassiolette 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€

