

Fête du NOUVEL AN

MENU

120€ⁱ/PERS A PARTIR DE 6 COUVERTS

AMUSE BOUCHE

Velouté de châtaigne-coco et gambas aux épices satés

ENTREES :

Duo de foie gras poêlé et terrine et chutney de litchi avec son pain perdu de brioche aux épices

et

Assiette terre et mer : risotto de langues d'oiseau et tombée de pousses d'épinards avec ses queues de langoustine et son magret de canard fumé

PLAT :

Quasi de veau sauce girolles avec ses girolles sautées et de ses pommes grenailles caramélisés et noix de cajou

DESSERT AU CHOIX :

Nems au cœur coulant chocolat et sa crème anglaise à l'orange et brisures de marrons

ou Poêlée d'abricots et rhubarbe citronnelle et basilic frais sur sablé breton fait maison et zeste de combawa

ou Pain perdu de Panetone et sa crème anglaise et éclats de praline accompagné de sa quenelle de glace aux marrons

ⁱ Hors boisson

