

Menu de la Saint Sylvestre

85€



Trilogie gourmande

~

Foie gras et St Jacques poêlées, panais et fumet de citronnelle crémé

~

Suprême de pigeon rôti, cannellonis de butternut/kalamansi, condiments rhubarbe/gingembre et brocolis

~

Entre deux givré

~

Turbot, poireaux fondants/orange, ail noir, sabayon passion

~

Tome des Monts d'Arrée en strate de figues noires, verdure du jardin à l'huile de noix

~

En attendant les douze coups de minuit, nous vous proposons de déguster un « Bonnet d'Hiver »

Une coupe de champagne accompagnera votre dessert