

Menu de Noël 2024 et jour de l'An 2025

64.00 € (entrée + poisson ou viande) hors boissons

72.00 € (entrée + Poisson + viande) hors boissons



Croq' en bouche :
Fruits secs grillés aux épices
Crumble d'olives noires, crémeux coco
& crevette en persillade

Joyeuses fêtes!

—
Tartare de cabillaud & crème de sarrasin

—
Saint-Jacques, panais cuit en deux façons & crémeux d'andouille de Guémené

ou

Crème brûlée de foie gras & langoustines au citron vert

—
Escale glacée au Crémant & liqueur de pamplemousse

—
Rôti de lotte aux poireaux, espuma de parmentier aux truffes
ou/et

Dos de cerf de Kerfulus, pressé de pomme de terre sauce royale

—
Minestrone de fruits frais & sorbet pomme coriandre

Goutte de citron façon tarte meringuée



Menu dégustation de la Saint Sylvestre

110 € hors boissons

Croq' en bouche



-Crème brûlée de foie gras & langoustines au citron vert

-Saint-Jacques, panais cuit en deux façons
& crémeux d'andouille de Guémené

-Rôti de lotte aux poireaux, espuma de parmentier aux truffes

-Escale glacée au Crémant & liqueur de pamplemousse

-Dos de cerf de Kerfulus, pressé de pomme de terre sauce royale

-Minestrone de fruits frais & sorbet pomme coriandre

-Goutte de citron façon tarte meringuée