

Menu Réveillon

95€

les 7 étapes

POUR CONFIRMATION

50€ d'arrhes par menu sont demandées à chaque réservation.

Réveillon du 31 sur place.

MISE EN BOUCHE servie avec 1 coupe de Nuit Boréale, méthode Champenoise.

La belle langoustine fondante et croustillante - espuma coquillages.

ENTRÉE

Foie gras mi-cuit - tartare d'algues - brioche tiède iodée.

-

1^{er} PLAT

Saint jacques rôties - tombée de poireaux - copeaux et crème de jambon cru au noilly prat

-

2^{ème} PLAT

Filet de pigeonneau - pommes de terre paillasson - coulis de courge au porto rouge.

-

PAUSE FRAICHEUR

Granité champagne - menthe - citron vert.

-

DESSERT

Biscuit breton aux 2 ganaches crémeuses chocolats noir et dulcey.

LES MIGNARDISES

C'est avec ces mignardises que vous terminerez cette année 2024.

RÉSERVATIONS AU 02.98.90.06.15