

Déjeuner festif

servi le 25 décembre 2018 et le 1^{er} janvier 2019

Amuse-bouche

*cappuccino de pomme de terre ratte à la truffe,
mousse de lait à la noisette*



*Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc juste saisies,
mouseline de persil racine,
bouillon de crustacés infusé aux feuilles de Combava*



*Dos de lotte bretonne rôtie
au beurre demi-sel de la ferme Bodard,
risotto de riz noir de Camargue aux zestes d'agrumes,
fumet crémé au corail d'oursin*



*Suprême de poularde "Rossini",
poêlée de chanterelles et légumes d'hiver mijotés,
jus à la truffe*



*Fin sablé aux éclats de noisette,
crémeux au chocolat au lait du Venezuela
et au praliné,
tuile croustillante aux graines de sarrasin, sorbet épice chocolat et café*

Le menu complet: 65€

Le menu sans le plat de Lotte : 55€