

Menu de la Saint-Sylvestre

31 décembre 2018

*Amuse bouche :  
huître de Cancale,  
gelée de clémentine de Corse, poivre à huître*

*Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Brieuc grillées  
aux parfums de baies de la passion, mousseline de panais,  
jus acidulé à la mangue*

*Médailles de langouste rôtis à l'huile d'olive à la vanille  
risotto crémeux de céleri,  
jus à la vanille de Tahiti*

*Dos de lotte poêlé au beurre demi sel de la ferme Bodard  
"caviar végétal" au thé fumé et aux zestes d'agrumes,  
jus de carotte à la cardamome verte*

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

*Cromesquis au Mont d'Or  
mesclun à l'huile de noix et cerneaux grillés*

*Le chocolat au lait du Venezuela et  
confit de poire aux épices, crème montée infusée au café grain  
sorbet noisette*

Menu proposé à 130€ par personne  
hors boissons