



Menu de la Saint Sylvestre

Mardi 31 décembre 2024

85€ ttc (hors boissons), à partir de 20h00

Tous nos plats sont préparés et cuisinés frais Maison

Quelques Amuses-bouches pour accompagner votre Apéritif

Entrées

Tourteau décortiqué sauce Ponzu et Citron Caviar,
Rémoulade de Céleri à la Truffe Noire (Tuber melanosporum)

Bouillon de Homard de Nos Côtes, Légumes des Jardins de Kerbourhis
Et Kombu Breton

Plat

Pithivier de Pigeonneau et foie gras, jus au Porto,
Purée de Topinambours et Châtaignes du Pays de Redon

Fromage

Brie de Meaux AOP Fermier à la Truffe, Label Edmond de Rothschild
Fournit par la Cave du Fromager (*Questembert*)
accompagné d'un mélange de Jeunes Pousses
à l'huile de Noix

Dessert

Gourmandise au Chocolat Grand Cru Valhrona
Et Griottines, Gel Griotte au Kirsh, Glace Vanille Intense

Uniquement sur Réservations par téléphone au 02 97 63 75 11