



MENU ST SYLVESTRE



LES BOUCHÉES APÉRITIVES

Cuillère de tartare de gambas de St herblain, gel yuzu
Sucette de rillettes de tourteau à la poudre d'algues
Origami de betterave au chèvre de la ferme Frioul, gelée betterave, mûre, xérès

ENTRÉES



Tartare de st jacques de la baie de St Brieuc, voile d'encre de seiche,
bouillon de barde et beurre d'algues



PLATS PRINCIPAUX

Filet de st pierre, crône ,tartare d'algues et beurre blanc mandarine
sumac
ou

Suprême de Caille en croûte cacao et noisette,
polenta rôti à la truffe,
mouseline carottes cumin

TROU BRETON

LE FROMAGE

Ile flottante fromagère

DESSERT

Rencontre festive entre la mandarine et le marron
accompagné de sa coupette de champagne

Soirée animée par Roberto et Laure
Dans une ambiance des années 80 à nos jours !



95€

Hors boisson

Happy
New Year

Happy New Year!

