Menu de Fête

En 4 Temps

38 € *(hors boissons)*

Servi les midis et jeudis soirs à partir du 16 décembre 2026

Mise en Bouche

Médaillon de Foie gras maison

Entrée

Crémeux de Chou-fleur, Noix de Saint-Jacques,
Huile d'Olive et Truffe

Plat au choix

Lotte du Guilvinec,
Marinière au fumet de Saint Jacques,
Œufs de Truite et ciboulette et Poireaux à l'étuvée

Ou

Pièce de Bœuf « Prizius »,
Jus Corsé aux Poivres rares,
Purée de Topinambours et Croquant Noisettes Châtaignes

Dessert

Gourmandise au Chocolat blanc et Vanille Bourbon,
Compotée exotique, Ananas et Mangue au Citron vert