

Menu Réveillon du Nouvel An

31 décembre 2026

95€/pers hors boisson



Trilogie de mise en bouche

Entrée

Autour de la langouste
panna cotta de bisque, médaillon de langouste, papaye verte et syphon de bisque

Plats principaux

Joue de lotte et sa déclinaison de choux fleur, beurre blanc au tobiko

Pavé de cerf, crème de panais au beurre noisette, poire rôtie et jus au cacao

Trou

sarrasin, granny, lambig

Fromage

Cheesecake au glaz d'Elven, gel de fruit

Dessert

Douceur potimarron, praliné graines de courges et palet breton
Accompagné de sa coupette de champagne





Repas accompagné du groupe "Daisy shadow"
ambiance année 80 à aujourd'hui