

MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

AMUSES-BOUCHES & COUPE DE CHAMPAGNE

Arancini aux champignons
Feuilletage de saumon gravlax
Croque jambon truffé et comté

ENTREE 1

Saint Jacques snackées sur une brioche au beurre d'ail, cécina
de Léon et chips de panais

ENTREE 2

Ravioles de Foie gras, poêlée de champignons et noisettes,
bouillon de poule

PLAT

Suprême de poularde basse température ou pavé de Maigre,
langoustines snackées, topinambour et bisque réduite

FROMAGE (+15€)

Assiette de fromages

PRE-DESSERT

Clémentine et sorbet romarin

DESSEERT

Le chocolat 72% en millefeuille, marron et praliné

95€ TTC

TABLE DE SAISON
BRUT