

Déjeuner du Dimanche 25 décembre- MENU DE NOEL à 54€/personne

Mise en bouche accompagnée de son cocktail

.....

Gravlax de Saumon au poivre fumé, Betterave et herbes acidulées

.....

Granité du Chef

.....

Volaille farcie aux Champignons et légumes anciens

.....

Brie aux Noix et confiture de poire

.....

Feuilles à feuilles Croustillant au Chocolat, confiture d'orange au Gingembre

.....

Boisson chaude et Mignardises

DINER DU 31 DECEMBRE 2022- MENU DU NOUVEL AN

Cocktail accompagné de ses prémises

.....

Mise en bouche :

Gravlax de Saumon et Pommes de terre à la persillade

.....

Tartare de Langoustines au Citron Vert

.....

Crêpinette de Cochon et Topinambour rôti

.....

Granité du chef

.....

Demi Homard confit à l'Estragon

.....

Surprise du pâtissier Sylvain TALLON "Au Régale Breton" et sa coupe de Champagne

Une bouteille de vin (75cl) pour 2 personnes, à choisir dans notre sélection lors de la prise de commande