

MENU

Saint - Sylvestre

190 €*

La Saint-Jacques Bretonne et caviar Baeri d'Aquitaine IGP
perles de yuzu et son gel kumquat

Escalope de foie gras de canard du Sud-Ouest
juste poêlée, poire gingembre en deux façons et Poutargue de chez Kaviari

Le homard bleu de nos côtes
sabayon au champagne, champignons sauvages et truffes noires

Dans l'esprit d'un spritz
orange confite, écume de prosecco, gel-orange et orange givrée

Le bœuf Wagyu de Furano (A5)
snacké à la fleur de sel fumée, croustillant de pommes de terre,
jus gras au caviar Sturia Vintage

Notre plateau de fromages affinés de nos régions

La gourmandise de la Saint-Sylvestre
croquant au chocolat noir Caraïbes de chez Valrhona,
voile oabika, intensément kalamansi et financier noisette

Mignardises
pâte de fruits au coing et pomme, financier aux marrons,
meringue-cassis

**hors boissons*

MENU

Saint - Sylvestre

45 €

Jusqu'à 11 ans

Le cocktail du nouvel an.

Mi-cuit de foie gras de canard du Sud-Ouest,
brioche maison et son chutney.

ou

L'assiette de truite fumée artisanal de Bretagne,
blinis maison au sarrasin.

Filet de bœuf façon Rossini, jus gras,
croustillant de pommes de terre.

ou

Filet de Saint-Pierre rôti, velouté iodé,
croustillant de pommes de terre.

Lingot au chocolat noir Valrhona,
et crémeux kalamansi.

ou

Vacherin exotique de notre pâtissier.