

Menu de la Saint-Sylvestre

Diner du Samedi 31 Décembre 2022

Entrée – Plat – Dessert 54,50 €

Mise en bouche

Le rouleau de magret de canard Français, de notre fumoir, mousse au bleu d'Auvergne et blé noir, réduction de vin cuit.

Allergènes : Produits laitiers, gluten, sulfite

Notre Entrée

La terrine de foie gras de canard Français au chocolat, tuile au grué de cacao et marmelade d'orange

Allergènes : gluten, sulfites, produits laitiers, œufs

Nos Plats

Le panier du Pêcheur autour de la lotte, la langoustine, l'huitre, la Saint-Jacques et le biscuit de crustacés, accompagné d'un risotto aux cèpes de la Forêt du Gâvre

Allergènes : gluten, sulfites produits laitiers, coquillage, crustacé, céleri, œufs

OU

Le pavé de daguet de Brocéliande, sauce arabica, fondant de pomme de terre à la ciboulette, poire aux épices et carotte fane glacée.

Allergènes : gluten, sulfites produits laitiers, œufs, céleri, soja

Notre Dessert

Le parfait glacé mangue, sabayon exotique.

Allergènes : Œufs, sulfites, produits laitiers

Les Mignardises

Bonbon chocolat noir, ganache cerise Amarena et guimauve.

Allergènes : Soja, produits laitiers, œufs, sulfites

.....

En supplément

Le trou normand, sorbet aux pommes de la Grigonnais et calvados. 7,50 €

La trilogie de fromage de la ferme de la Chesnaie, confit de fruits secs 9,60 €

