

Menu de la Saint-Sylvestre

Diner du Dimanche 31 décembre 2023

Entrée – Plat – Dessert 54,50 €

Mise en Bouche

Le rouleau de saumon de notre fumoir et fromage frais aux algues

Allergènes : Produits laitiers, gluten, sulfite, poisson

Notre Entrée

La corolle de noix de Saint-Jacques blanches, mousseline d'héliantis,
velouté de barbes au Champagne.

Allergènes : Gluten, sulfites, produits laitiers, mollusques, céleri, poisson.

Nos Plats

Les filets de rouget barbet, méli-mélo hivernal, bouillon de crustacés crémé.

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

OU

Le filet de cerf de Brocéliande, son jus de viande aux airelles, croquette aux amandes,
mousseline de racines et confit de pommes de la Grigonnais

Allergènes : Gluten, sulfites produits laitiers, œufs, céleri, soja, fruits à coques



Notre Dessert

L'opéra et sa clémentine corse.

Allergènes : Œufs, sulfites, produits laitiers, soja, fruits à coques, gluten.

Les Migniardises

Bonbon praliné chocolat et sa boule coco.

Allergènes : Soja, produits laitiers, œufs, sulfites, fruits à coques.

En Supplément

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

La trilogie de fromages de la ferme de la Chesnaie accompagnée de sa confiture de vin. 8,90€