

Happy  
New Year

# MENU SAINT SYLVESTRE 2025

## MISE EN BOUCHE

Foie gras de canard.  
Confit d'oignons sur son pain d'épice.  
Mini burger rose au saumon fumé chantilly à l'aneth.  
Queue de crevettes croustillantes aux épices chaudes.

78€  
par pers.

## ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc  
sur émulsion de Monbazillac

## PLATS PRINCIPAUX

Palet de longe de veau et sa sauce au foie gras  
OU  
Dos de loup de mer à l'homardine  
**Accompagnement** : Pomme de terre en éventail &  
son bouquet de petits légumes croquants

## FROMAGE

Palette du fromager

## DESSERT

Vacherin sorbet fraise et ses noisettes caramélisées.

## MENU ENFANT

-16

Bouchée à la reine.  
Volaille à la normande & son gratin dauphinois.  
Sapin festif aux chocolat

35€  
par pers.

Une coupe offerte à 0h00 pour tous nos convives!

