

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!

