

MENU SAINT-SYLVESTRE

AMUSE-BOUCHES

ENTRÉES

L'œuf fermier en coque sans coque, quinoa et tuile au parmesan

et

Le homard breton au beurre salé, racines étuvées
aux agrumes et à l'estragon

PAUSE GASTRONOMIQUE

PLATS

Le filet de turbo poché au jus de palourdes et risotto vénéré

et

La noix de veau pâtissière en croûte d'herbes, mousseline de panais
et légumes racines

DESSERT

Le bavaois meringué

MENU À 98€/ PERSONNE

Allergènes sur demande