# Menu de la Saint-Sylvestre 120 €

Menu carte : entrée - poisson - viande - dessert

Soirée de la Saint-Sylvestre

## Les entrées au choix

Petit burger de Noix de Saint Jacques marinées,
Cru-cuit de légumes, mayonnaise Yuzu et ketchup épicé

ou

Pâté en croute de gibier et Foie gras,
Condiment griotte genièvre

Ou

Raviole langoustine, bouillon de carcasses asiatique
Poireaux et shitakés

## Les poissons au choix

Filet de lotte roussi aux épices tandoori, riz bambou nuancé à la citronnelle et lait de coco, vierge de coquillages pomme granny, sauce iodée

Ou

Noix de St Jacques bretonnes raidies,
Aïoli de potimarron au Sésame noir, mêlée de Raves rôtis
Fumet de barbes au Champagne

## Les viandes au choix

Suprême de chapon fermier de Janzé farci aux amandes et fruits secs, croquette de cuisse, crémeux de topinambour, poire rôtie, jus à la châtaigne

Ou

Filet de boeuf, gaufre de pomme de terre à la truffe,
Champignons sauvages, sauce Périgueux

## Les desserts au choix

Finger igloo fruits exotiques et chocolat blanc Waina glace noix de coco

Ou

Macaron gourmand pomme-poire tatin,
sorbet fromage blanc

Ou

Sphère chocolat noir Valrhona saveur Irish coffee

Mignardises

Tous nos mets sont servis [illegible]on non-comprise. Prix nets.
Pour tout règlement, une note informatique doit vous ê[illegible]ésentée, elle ne doit comporter ni rature ni supplément