



Toute l'équipe vous souhaite  
une Belle Année 2022

## Menu Fête de la Saint-Sylvestre

Entrée-poisson-viande-dessert 90 €

Mise en bouche

~~~~~

### Les entrées

Marbré de foie gras de canard au cacao,  
chutney de poire & pain d'épices

Ou

Langoustines croustillantes rôties en kadaïf,  
écrasée de potimarron au beurre d'algues

Ou

L'assiette de l'écailler  
huîtres, crevettes, bulots & langoustines

Ou

Dégustation d'huîtres par 6  
3 creuses de Bretagne  
& 3 plates de Prat Ar Coum

Ou

Dégustation d'huîtres par 9  
5 creuses de Bretagne  
& 4 plates de Prat Ar Coum

(sup 6€)

### Les Poissons

Médallons de lotte à l'armoricaine,  
rösti de courge spaghetti aux herbes fraîches,  
chips de céleri

Ou

Noix de St Jacques roussies au beurre,  
crémeux de lentille corail à la clémentine,  
butternut laquée

~~~~~

### Les viandes

Filet de cerf de la forêt de Brocéliande servi rosé,  
étuvée de chou au vin rouge, crémeux de  
betterave fumée au foin, sauce grand veneur

Ou

Poularde fermière de Janzé,  
suprême rôti, contisé à la truffe,  
cuisse farcie au ris de veau, duchesse truffé  
& champignons des bois

~~~~~

### Les desserts

La sphère festive au chocolat Valrhona  
& fruits de la passion

Ou

« Résolution » pommes de Vertou au cidre,  
caramel, sorbet pomme cidrée

Ou

Crème chiboust caramélisée,  
farandole d'agrumes

~~~~~

### Mignardises

Prix nets-Tous nos mets sont servis boisson non-comprise.

Pour tout règlement, une note informatique doit vous être présentée, elle ne doit comporter ni rature ni supplément.