

Menu du 31 Décembre (à emporter)

75 € par personne (hors boissons)

... Avec les astuces du Chef pour servir ce repas de Fêtes

Mise en bouche : Cannelloni de Saumon fumé par nos soins
au Crèmeux de Crevettes, Piment d'Espelette et Ciboulette
Sur un Blini de Blé Noir

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit Maison
Compotée de Figs au Vin de Jasnières

Noix de St Jacques de Belle-Île lardées et poêlées
Mousseline de Courge Butternut fumée au bois de Hêtre
Crème d'Huîtres au Noilly Prat

Médaille de Filet de Veau rôti à la Sauge
Millefeuille de Pommes de Terre et Navets du Potager
Sauce brune au Porto et Cèpes de l'Île

Tomme de Brebis de l'île rôtie au Miel
Ail Confit, Chutney de Pommes, Tomates et Oignons

Entremets au Chocolat, Caramel et Fruit de la Passion
Dacquoise Pistache, sur un Croustillant Praliné Amande

Carte des Vins disponible en vente à emporter, avec les conseils du Patron ...

A commander jusqu'au 26 Décembre par téléphone au 02 97 31 70 70



L'Amuse Bouche



CANNELONI DE SAUMON
AU CRÉMEUX DE CREVETTE
PIMENT D'ESPELETTE ET
CIBOULETTE
SUR BLINI DE BLÉ NOIR



Une des entrées



NOIX DE ST JACQUES DE L'ÎLE
LARDÉES ET POÊLÉES
MOUSSELINE DE COURGE BUTTERNUT
FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE
CRÈME D'HUITRE AU NOILLY PRAT



Le Plat



MÉDAILLON DE FILET DE
VEAU RÔTI À LA SAUGE
MILLEFEUILLE DE
POMMES DE TERRE ET
NAVETS DU POTAGER
SAUCE BRUNE AU PORTO
ET CÈPES DE L'ÎLE