

Menu de Noël 2018 à 42,00 €.

Versement de 20 euros d'arrhes par personne à la réservation
Menu unique le 24 décembre au dîner, le 25 décembre au déjeuner.

Amuse Bouches iodés.



Flan de Foie Gras de Maure de Bretagne,
Brioche moelleuse.



Saint Jacques de Saint Cast et Andouille Bretonne,
Émulsion aux Moules et Lait de Coco au Timut.



Suprême de Pintade au Curry Noir,
Chutney de Shii Takés de Larentoir et Pulpe de Coings.



Boque Chocolat Noir,
Mousse Mangue Ananas au Yuzu.



Mignardises.



Menu dînatoire de
La Saint Sylvestre 2018/2019 à 64,00 €.
Versement de 25 euros d'arrhes par personne à la réservation
Service à partir de 20h15 le 31 décembre 2018

*Samoussa du Large,
Graines d'Orge, Perles citronnées.*



*Fine Tarte de Homard au Curcuma,
Émulsion à l'huile de Truffe.*



*Cœurs de Saint Jacques caramélisées,
Nuage de Mandarine et Betterave Framboise.*



*Médillons de Filet de Bœuf,
Pulpe de Panais à l'hibiscus et Sésame.*



*Rissoles de Munster au Grué de cacao,
Crème de Cassis.*



*Arc en ciel d'Amande, crème de Riz,
Confit exotique.*



Mignardises.



Menu du 1^{er} Janvier 2019 à 42,00 €.

Versement de 20 euros d'arrhes par personne à la réservation
Menu unique le 1^{er} janvier au déjeuner.

Amuse Bouches iodés.



Flan de Foie Gras de Maure de Bretagne,
Brioche moelleuse.



Saint Jacques de Saint Cast et Andouille Bretonne,
Émulsion aux Moules et Lait de Coco au Timut.



Suprême de Pintade au Curry Noir,
Chutney de Shii Takés de Larentoir et Pulpe de Coings.



Boque Chocolat Noir,
Mousse Mangue Ananas au Yuzu.



Mignardises.

