

Dîner de la St Sylvestre

Samedi 31 Décembre 2022



Les frivolités

Le foie gras agrumes sur brioche toasté.

Tartare d'huître céleri/kiwi.

Crème Dubarry truffée

Les Saint-Jacques rôties dans un beurre noisette,
crèmeux topinambour, truffe Melanosporum et chips de salsifis,
émulsion d'une nage de barde au citron vert.

~

Langoustine sauvage « crousti-fondante »,
condiments oignon rouge/gingembre/mangue,
mouseline de fenouil et bisque à peine crémée.

~

Sole limande des côtes bretonnes pôchée,
pommes de terre Agria dorées façon bouchon,
coquillages en marinère et sauce « bonne femme »
micro coriandre de l'Escarène

~

La volaille de la ferme Dublanc
suprême farci foie gras/châtaigne, effiloché de cuisse braisée dans son jus
tombée de poireaux à la truffe noire Melanosporum,
artichauts violets rôtis et jus réduit.

~

Granité des îles

~

La Pavlova

Rencontre des fruits exotiques et d'une meringue aérienne,
compotée mangue/coco.

220 euros TTC

Conditions de réservation et d'annulation

Afin de garantir votre réservation nous demandons des arrhes à hauteur de 150€ /personne réservée qui seront soumises à nos conditions de réservation ci-dessous.

Conditions de réservation et d'annulation :

- Toute annulation à moins de 15 jours avant la manifestation, entraînera la perte des arrhes.
- En cas de Covid nous vous fournirons une attestation et une facture vous permettant de faire fonctionner votre assurance carte premier Visa ou autres si vous avez souscrit une assurance spécifique.

Le nombre de personnes définitif doit nous être communiqué 5 jours avant le dîner afin de préparer au mieux votre accueil.

Malheureusement pour des raisons d'organisation nous ne pourrons pas adapter le menu, ni proposer d'alternatives végétariennes.