



Dîner de la St Sylvestre

Vendredi 31 Décembre 2021

Coupe de champagne et ses frivolités.

Le foie gras à la gelée de clémentine et pain toasté aux fruits secs.

Tartare d'huître aux algues.

Tartelette aux topinambours et copeaux de truffe.

**Langoustine croustillante aux condiments de mangue et gingembre,
croquant de fenouil, bisque de pinces.**

~

**Les Saint-Jacques rôties et velouté aérien de butternut,
écrasée de potiron à la châtaigne, écume de bardes et coquillages.**

~

**Poupeton de sole limande des côtes bretonnes,
soupe de roche du pêcheur Steeve Molinari,
pomme de terre fondante et salicorne fraîche.**

~

**La volaille de la ferme Dublanc, farcie à la châtaigne et foie gras,
poireau à la truffe noire, mousseline céleri/pomme,
effiloché de cuisse braisée truffée.**

~

Le Brie truffé par nos soins, roquette et pickles d'oignons rouges.

~

La Pavlova

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

***195 euros TTC
Apéritif champagne inclus.***

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 7 jours avant la manifestation, entraînera la perte des arrhes.
- En cas de maladie 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.