

MENU ADULTES · 50€

NEW YEAR PARTY

Commencez votre soirée par
une coupette de crémant rosé accompagnée de
ses amuses-bouches

Entrées

Croustillant de ris de veau aux morilles

ou

St Jacques snackées sur leur confit d'oignons

Plats

1/2 magret de canard : Sauce au vin d'épices, lingot de polenta frit, mayonnaise fumée, carottes fanes rôties

ou

Dos de cabillaud rôti : Couteaux en croûte de persillade, poireaux façon vinaigrette, mousseline de butternut sauce Hollandaise au prosecco

Desserts

Quand le fruit défendu est autorisé : Tartare de pommes au Layon, cannelle, vanille & clou de girofle, compote de pommes caramélisées, glace pomme verte, biscuit sablé breton, chantilly de ganache chocolat blanc

ou

L'Audace du chocolat : Brownie chocolat blanc pistaches framboises, chocolat chaud à la fleur de sel, chantilly ganache chocolat noir, compotée de poire à la vanille, tuile dentelle