



*Menu Réveillon de Noël*  
Vendredi 24 décembre 2021

*Une coupe de Champagne avec canapés pour l'apéritif*

*Velouté de lentilles Beluga, cappuccino à la truffe*

\*\*\*

*Carpaccio de noix de St Jacques de plongée, Fine mousseline de topinambours*

\*\*\*

*Foie gras mi-cuit, confit de fruits au gingembre et toast brioché*

\*\*\*

*Gravlax de filet de truite de Banka aux agrumes*

\*\*\*

*Queue de homard Breton rôtie, mousseline des pinces, Sabayon Irouleguy au citron caviar*

\*\*\*

*Bûchette aux marrons, biscuit châtaigne, Confit et sorbet mandarine*

*Animation musicale*

*120 € / pers.*

*Hors boissons*

*Prix nets taxes et service compris*