Menu Saint Sylvestre

90€

Mise en bouche

Surprise de Fred

Entrée

Assiette terre et mer (Foie gras de canard, Magret de canard fumé, Noix de St jacques d'Erquy, poire rôti au vin doux et figue).

Poisson

Pavé de bar snacké sur ses tagliatelles de légumes et morilles accompagné de son bouillon Thaï à la citronnelle.

Trou Breton

Glace pommes et sa fine de Bretagne de chez Gorvello. (56)

Viande

Médaillon de veau mariné au lait et aromate cuit à basse T°, farandole de petits légumes de saison et son jus de cuisson réduit.

Dessert

Sablé breton exotique (mangue, passion, copeaux de noix de coco, menthe, meringue) et sa coupe de champagne.