

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert 30,00€
1 entrée + 1 plat + 1 dessert 38,00€

Nos entrées

. Œuf 64° / Butternut/ Sarrasin / Crème de châtaignes

. Sablé noisette au fromage / mousse de légumes racines / foie gras de canard / vinaigrette à la noisette

. Noix de Saint Jacques snackées / panais / beurre de clémentines +3,00€

Nos plats

. Poisson du moment / Champignons / écrasé de pommes de terre / Fumet parfumé au Yuzu

. Veau / légumes en Tajine / Coings

. Filet de canard / Polenta / jus de carcasse au poivre Séchouan

Nos desserts

. Crème brûlée au miel / Financier

. Pommes / caramel salé / lait ribot / sablé Breton

. Clémentines / marrons / Timut / meringues

. Cantal entre deux / confit de fruits

*Origine viande : France
Liste des allergènes sur demande

Dîner du réveillon de la St Sylvestre du 31 décembre 2025
110€ / personne

1 coupe de Champagne « Georges Vesselle »
amuses bouches

Mise en bouche

Saint Jacques en carpaccio / passion-Kumquat

Lotte vapeur d'algues / Risotto de céleri / Arenkha / Beurre au vin jaune

Filet de Bœuf / légumes racines / Sauce Albufera

Clémentines / Gavotte / Beurre Suzette

Chocolat blanc / Yuzu / Ananas

