

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert 28,50€

1 entrée + 1 plat + 1 dessert 36,00€

Prix Nets service compris

Nos entrées

. Moules de Kercabellec, Langouille de Brière,
vinaigrette au Kari-Gosse, sarrasin

. Champignons en compotée et émulsion, pomme de terre, vinaigrette de
noisette, pickles de poires

. Tuiles croquantes, rilette de maquereaux
aux algues, lentilles vertes et gingembre

. Noix de St Jacques poêlées, butternut, condiment Kombu Royal-Kumquat,
beurre d'agrumes +3€

Nos plats

. Poisson du marché, barigoule d'artichauts, linguine à la crème de
langoustine et feuilles de citronnier

. Suprême de volaille* de Kercoat, algues Dulse, risotto aux citrons confits,
jus de volaille

. Effiloché de paleron de boeuf*, choux en embeurrée, jus de daube et Arenkha
*origine : France

Nos desserts

. Chocolat et clémentine au poivre Long Rouge du Cambodge

. Mille feuilles verveine-citron et coings rôtis à la vanille

. Crème brûlée au sarrasin

. Cantal entre deux au lait cru, salade, confit de figues et noix

DINER DE LA ST SYLVESTRE SAMEDI 31 DECEMBRE 2022

95€/Personne

1 coupe de Champagne George Vesselle
mise en bouche

Gravlax de Saumon/ Riz Sumeshi/ Saké/ Lait Ribot/ Miso Sésame

Noix de St Jacques poêlées/ Patate douce/ Beurre Yuzu

Pièce de veau/ Panais/Condiment Kumquats–Kombu Royal

Tomme de Brebis/ Cake noisette/ Confit abricot–Espelette

Crèmeux chocolat/ Terre de cacao/ Clémentines……