

# Menu

## SAINT-SYLVESTRE

### 149€ \*



Amuse-bouche du moment



Foie gras, clémentine confite et gel de vin chaud



Saint-Jacques, fondue de poireaux au vin jaune  
et émulsion safranée



Quasi de Veau, jus corsé à l'Armagnac, céleri rôti  
et son crémeux à la truffe



Brie truffé



Création citron meringuée, pesto basilic et sauge ananas

Happy  
New Year



\*Prix hors boissons  
sur réservation uniquement



# Menu de Noël

Amuse-bouche du moment



Foie gras, coing rôti et son gel fruité

OU

9 huîtres creuses n°2  
de la Maison Percevault à Locmariaquer



Dorade, risotto de blé vert aux cèpes, émulsion safranée

OU

Chapon, gratin dauphinois, sauce morille



Délice de Noël

Soufflé exotique

55€ par personne  
hors boissons

Réservez vite!