

Menu de fêtes

45 €

Mise en bouche

— ◆ —
Duo de crevettes roses Bio et huîtres de Cancale
mayonnaise maison et beurre AOP d'Isigny

...

Foie gras de canard

aux pommes tatin et calvados, toasts briochés maison

...

Pressé de chair de crabe et Saint-Jacques à la fleur de caviar

coriandre fraîche et marinade

...

Ravioles Grandi Mezzelune aux cèpes et truffe

sauce tartufata et parmesan

— ◆ —
Filet de boeuf Rossini et son jus parfumé à la truffe

gratin dauphinois

...

Duo de Saint-Pierre et dorade Royale

crème de homard, risotto Parmigiano et légumes persillés

...

Gigot d'agneau rôti, farce fine aux morilles

écrasé de pommes de terre et légumes grillés, jus au romarin

...

Choucroute de la mer Royale

filet de bar, saumon, haddock, brochette de Saint-Jacques et crevettes roses
Bio, beurre blanc

— ◆ —
Fraisier aux fraises de Plougastel

sorbet fraise Senga Sengana

...

Déclinaison autour du chocolat

feuillantine chocolat au lait praliné, mousse chocolat noir Grand Cru, glace
chocolat blanc Suisse

...

Coupe glacée Tutti Frutti

sorbet citron vert, sorbet framboise, sorbet manque, coulis de fruits rouge,
agrémentée de mures, fraises et framboises fraîches, chantilly

...

Baba au rhum par Luc Mobihan

rhum de Marie-Galante à la vanille de Madagascar