

MENU 1ER JANVIER 2026

COCKTAIL NOUVEL AN AU CHAMPAGNE BRICE BRUT

Duo de la mer en chaud-froid

La Truite rose en rilette à la moutarde d'uthér
l'huitre chaude au Sabayon de champagne

70€
/pers.

Médailillon de foie gras de canard de Lauzach, insert de homard bleu de Bretagne

Gelée douce au vin Moelleux de Vouvray

Compotée de poire de Bovieux, pain bucheron

Ou

Noix de Saint-Jacques cuites en coquilles à la crème de barde

Caviar du Périgord, Brioche à l'encre de seiche

Mousseline de potimarron à l'huile de colza

Trou breton à la blanche du Gorvello

Minestrone de pomme croquante de Brière

Filet de sandre de vilaine juste saisi, coulis de crustacé

Raviole de homard bleu, fondue de poireaux au safran

Ou

Ballottine de chapon pintade fermier «cocotte de Bretagne»

Farce fine aux cèpes, sauce suprême au foie gras

Assortiment de légumes d'hiver

Tentation sucrée du nouvel an

Délice de l'an neuf nappé chocolat, cœur mousse à la clémentine de Corse

Craquant cacao, sorbet pamplemousse

Ou

Mille-feuille gourmandise de L'an neuf

Crème, glace, et coulis au caramel beurre salé