



MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

100€
/pers.

Célébrons 2026 ensemble.

COCKTAIL NOUVEL AN AU CHAMPAGNE BRICE BRÛT!



Trilogie de coquillages gratinés
La Noix de Saint-Jacques à la crème de barde, l'huitre au sabayon de champagne
Le couteau au beurre d'ail violet

Médaille 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

Filet de sandre de vilaine, caviar du Périgord
Fondue de poireaux au safran
Brioche aux algues, beurre blanc au kari goss

Trou breton à la blanche du Gorvello
Minestrone de pomme croquante de Brière

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, coeur mousse à la clémentine de Corse
Craquant cacao, sorbet pamplemousse

