

MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

100€
/pers.

Célébrons 2026 ensemble.

COCKTAIL NOUVEL AN AU CHAMPAGNE BRICE BRUT

Trilogie de coquillages gratinés

La Noix de Saint-Jacques à la crème de bardé, l'huître au sabayon de champagne

Le couteau au beurre d'ail violet

Médailon 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, cœur mousse à la clémentine de Corse

Craquant cacao, sorbet pamplemousse

