

Menu du déjeuner de Noël

44 €

Amuse bouche

Terrine de foie gras de canard et son confit d'oignons du
Douvez,
brioche au beurre de vache « Bretonne Pie Noir »

Mini blinis de lentilles « blonde de St Flour », noix de St
Jacques de Normandie
beurre blanc Nantais

Rouelle de « Coucou de Rennes » farcie aux champignons de
Hanvec
légumes racines et sauce au cidre fermier

Macaron à la vanille de Tahiti,
ganache chocolat « Elianza » et mousseline fruits rouges

Notre sélection de vins en accord

Vin de Champagne :

Champagne Jean Despret Brut (Récoltant Manipulant)

La btle 75 cl : 32,00 € A la coupe : 8,50 €

Vin Blanc :

Bordeaux Graves AOC, Château Ducasse

La bte 75 cl : 29,00 € (2017) La 1/2 bte : 19,00 € (2016)

Alsace AOC, Cépage Muscat, Maison Dopff et Irion

La bte 75 cl : 32,00 € (2011) Au verre : 5,50€

Vin Rouge :

Bordeaux Montagne-St-Emilion AOC, Château Maison neuve ;

La bte 75 cl : 29,00 € (2015) La 1/2 bte : 19,00 € (2015) Le Magnum : 55,00 € (2015)

Bordeaux Pessac-Léognan, AOC, Château Lafargue ;

La bte 75 cl : 38,00 € (2015) La 1/2 bte : 28,00 (2015)