

# Menu du déjeuner de l'An Neuf

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 origine Normandie,  
beurre blanc Nantais

Rouelle de « coucou de Rennes » farcie aux champignons,  
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)*