



Menu de la Saint Sylvestre



85€

Mise en bouche

Médallions de Homard Breton

*tartare de St-Jacques marinées au caillé de Chèvres des Fossés
vinaigrette d'herbes à l'huile vierge*

Suprême de volaille « race Coucou de Rennes »

*farçie de foie gras
pommes fondantes, duchesse de morilles et carottes confites*

Tomme de fromage de vache « Bretonne Pie Noir »

et miel « d'Abeilles Noires Bretonnes » de l'île d'Ouessant

Soufflé glacé aux cerises à l'eau de vie

*caramel de vinaigre de framboises
avec sa coupe de Champagne*

Mignardises

Viande d'origine Française sur le menu