



Menu de la Saint-Sylvestre 2025

95€ le menu 5 plats

75€ le menu 4 plats

Foie gras de canard « mi cuit » à la fève de tonka, brioche toastée,
chutney de mangue.

Foie gras "slow cooked" flavored with tonka beans, mango chutney and toasted brioche.

Filet de bar et Saint-Jacques de St Brieuc cuit doucement,
Beurre mousseux à la truffe de provence.

fillet of sea bass and scallops "St Brieuc bay" slowly stew, foamy truffle sauce.

Quasi de veau rôti aux morilles.

Etuvée de Légumes racines.

Grilled veal fillet, morel sauce.

Roasted roots vegetables.

Croustillant d'Abondance de pays, mélange d'herbes.

Grilled Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.

Entremet « Belle époque »

Praliné noisette, éclats de cerises confites.

Entremet « Belle époque » hazelnut praline, candied cherry pieces.
