

M E N U

NOUVEL AN

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE

OU

COCKTAIL SANS ALCOOL

Amuses bouches du chef

E N T R É E

MARBRÉ DE FOIE GRAS AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

Chutney de coing et kumquat, pain aux céréales toasté

OU

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURG AU CAFÉ

Portobellos farcis à la truffe, noix et bleu des basques

P L A T

FILET DE BOEUF RÔTI À LA SAUGE

Millefeuille de pomme de terre, tombée d'épinard et girolle, jus de boeuf corsé

OU

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES AU BEURRE D'ESTRAGON

Mousseline de chou-fleur, pickles de céleri, vierge de salicorne

OU

PETIT ÉPEAUTRE À LA CRÈME D'ÉPINARD

Girolles et pecorino, légumes d'hivers rôtis, sarrazin soufflé

D E S S E R T

GANACHE AU CHOCOLAT

Sablé breton, poire confite à la vanille, mousse à la liqueur de café

OU

ANANAS RÔTI AU THYM ET AU CITRON

Mousse de vanille, caramel de fleur, crumble au noix de pécan

90 €

Prix nets en € TTC

M E N U

NEW YEAR'S EVE

GLASS OF CHAMPAGNE MAISON MUMM CORDON ROUGE

OR

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Chef's amuse bouche

S T A R T E R

MARBLED FOIE GRAS WITH SMOKED DUCK BREAST

Quince and kumquat chutney, toasted multigrain bread

OR

VELOUTÉ OF JERUSALEM ARTICHOKE AND COFFEE

Portobellos stuffed with truffle, walnuts and Basque blue cheese

M A I N

BRAISED BEEF FILLET WITH SAGE

Potato mille-feuille, wilted spinach and chanterelle mushrooms

OR

SCALLOPS SNACKED IN TARRAGON BUTTER

Cauliflower mousseline, celery pickles, sea asparagus virgin

OR

SPELT WITH SPINACH CREAM

Chanterelles and pecorino cheese, roasted winter vegetables, puffed buckwheat

D E S S E R T

CHOCOLATE GANACHE

Breton shortbread, candied pear with vanilla, coffee liqueur mousse

OR

ROASTED PINEAPPLE WITH THYME AND LEMON

Vanilla mousse, flower caramel, pecan crumble

90 €

Net prices in € including VAT