La Table du Pêcheur

Menu de la St Sylvestre 2026

90 €

L'huître maison Picaud en tempura, kiwi et ponzu.

Foie gras de canard à l'umeshu et filet de canard fumé de Riaillé.

Noix de Saint-Jacques d'Erquy, écume marine, mangue et butternut.

Sandre sauvage de Loire, lard di Colonnata, beurre monté Yuzu.

Cerf en viennoise au praliné & sésame, sauce Umeboshi miso.

Duo de fromages du pays d'Ancenis en double crème, et truffe noire.

Vacherin clémentine verveine.

Chocolats Valrhona en textures, Umami & épice

Mignardises.

Prix net - Hors boissons / Service compris sur place