

Menu de Fêtes

49 €

Choix unique pour l'ensemble des participants

ENTRÉES

Foie gras de Bretagne cuit à l'Armagnac, Chutney pomme figue,
brioche toastée

OU

Noix de St-Jacques rôties au beurre demi-sel, crème
topinambour, éclats de châtaigne

PLATS

Lotte Bretonne de nos côtes, cuite au court-bouillon, purée de
butternut, champignons d'Automne.

OU

Poularde jaune, coings fondants en 2 préparations,
lentins du Finistère.

DESSERTS

Bûche de Noël poire, pain d'épices, marrons et mousse vanille

OU

Bûche de Noël Noisettes, chocolat au lait Cluizel et crème
brûlée

BOISSONS

Eaux minérales

Café

Vins (Base 1 bouteille pour 3 personnes)

VOS OPTIONS

Supplément 1 verre par personne (vin, pétillant ou soft) et 3 pièces
apéritive

+ 11€ par personne

Fromage à l'assiette ou au plateau

+ 4€ par personne