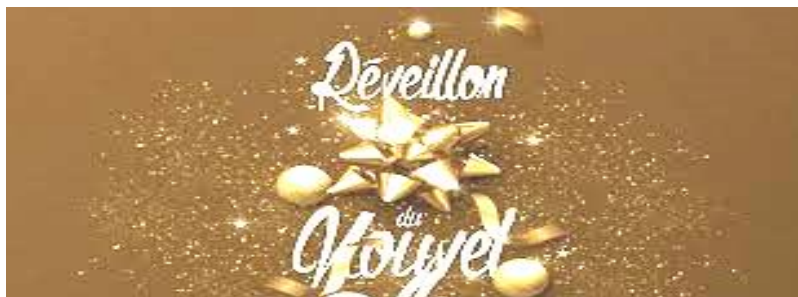


MENU REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 2019

135 euros



MISE EN BOUCHE :

Suprême de chapon farci au foie gras, confit de mandarine impériale Napoléon

L'ENTREE :

Noix de Saint-Jacques aux sésames grillés au wasabi et Morilles sur son bouillon Asiatique au thé Matcha et perles du Japon

LA VIANDE :

Noisette d'agneau farcie aux fruits secs et marrons, Tapenade de truffe et noisette, émulsion au poivre noir de Tellichery fumé, mousseline de potiron à la vanille de Tahiti

Fraîcheur pomme verte

LE POISSON :

Filet de Saint Pierre sauvage, pointe de caviar Perlita d'Aquitaine, crumble de graines de courge et tournesol grillées, risotto de fregola sarda aux girolles et crèmeux de champagne

LE FROMAGE :

Fromages affinés « La Fromagerie des Halles à Dinard »

LE DESSERT :

Suprême de pomelos, crèmeux Kalamansi citron jaune, mousseux de clémentine en équilibre et sorbet mandarine