

Menu du réveillon de l'an neuf

Coquillages, crème de cresson
Tuile d'encre de sèche

*

St Jacques de la Baie de St Brieuc,
Choux fondant, beurre de nage
Pousse d'oxalis

*

Turbot en filet,
Feuille de capucine, épinard fondant
Kumquat et orange moelleuse
Poivre de Voatsiperifery

*

Givré de Champagne et pamplemousse

*

Poularde façon Bourgeoise, Pomme Anna
Petits légumes d'hiver

*

Les Fromages affinés de notre région et de France

*

Dessert de l'an neuf

260.00 €

Prix net TTC service compris