

31.12.22

MENU SAINT SYLVESTRE

Animation musicale

ENTRÉE

Crème de cresson de fontaine au caviar Baeri français BIO

PREMIER PLAT

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,
crème de céleris & oignons de Roscoff, vinaigrette aux agrumes

DEUXIÈME PLAT

Plateau de l'écailler : 6 huîtres d'Isigny n°3, 6 crevettes Perle de Corail,
4 pièces de langoustines, bulots & 1 demi homard

LE FROMAGE

Demi Saint-Marcellin truffé, affiné Mère Richard,
salade de mâche à l'huile de noix

LES DESSERTS

Dôme Yuzu citron, sablé croustillant

149 €