



NOUVEL AN

Le Cocktail de Bienvenue

En guise d'amuse bouche,
Une saladine de légumes croquants à la coriandre et magret
fumé, espuma de racines rouges.

L'escalope de foie gras de canard poêlé sur une figue rôtie au sirop
d'érable.

La lotte marinée en Tempura sur un buisson de salade Sakura à
l'émulsion d'agrumes.

La rave en raviole de Homard breton, jus de carcasses pilées.

La ballotine d'oie de Challans farcie aux morilles et truffes du pays
mini légumes glacés, mousseline de patate douce à la muscade.

La trilogie des douceurs du pâtissier.

Menu à 135.- par pers. sur réservation