

31.12.22

MENU SAINT SYLVESTRE

Animation musicale

CANAPÉS

Truite gravlax ~ Gougère au Beaufort ~ Betterave et citron

AMUSE-BOUCHE

Saint-Jacques de Saint-Brieuc en coquille, courge & noisettes

ENTRÉE

Terrine de volaille & foie gras de canard, pickles de champignons

PREMIER PLAT

Bar sauvage au caviar Baeri français bio, poireaux à la goutte d'huile d'olive

DEUXIÈME PLAT

Pavé de biche mariné au vin de M. Colombo à Cornas, cèleri & jus aux airelles

FROMAGE

Brillat-savarin à la truffe,
salade de mâche & noix de Grenoble

DOUCEURS

Pomme aux baies roses, vanille de Madagascar & noix de pécan,
accompagnée de mignardises

139 €