



Menu de fin d'Année 2025

Mise en bouche

Saint-Jacques des côtes bretonnes snackées

Velouté de châtaignes fumées au sarment de vigne | écume de parmesan | mouillette au jaune d'œuf

Turbot poché à la mandarine et au gingembre

Cannelloni de champignons gratinés au parmesan | purée de panais à la poire de région | chips de panais | feuille de chou de Bruxelles | sabayon au champagne

Chapon de pintade

Filet rôti | cuisse façon Albufera | pomme Darphin | paupiette d'embeurré de chou vert | jus au vin jaune et truffe de Monsieur Doussineau

Plateau de fromages (en option)

Sphère chocolat Valrhona & fruit de la passion

Crèmeux gianduja | sorbet fruit de la passion | graines de maracuja | noix de pécan caramélisées | sauce chocolat tiède infusée aux baies de passion

Mignardises

116€ par personne avec un cocktail (avec ou sans alcool) ou une coupe de champagne et bouchées festives