



Menu de Noël 90 euros

Foie gras de canard en gelée de framboises mille feuilles figues abricots

Coquilles Saint-Jacques de la baie d'Erquy émulsion de crustacés et purée de panais

Suprême de chapon de Bresse basse température sauce Albuféra et pomme Anna

Duo de bûches de Noël



Menu de la Saint Sylvestre à 100 euros

Foie gras de canard en gelée de framboises mille feuilles figues abricots

Diversions autour du homard de nos côtes bretonnes

Filet de pintade et foie gras français en croûte sauce Porto et garnitures

Le dessert du nouvel an autour du chocolat