

Menu de Noël 2018 à 42,00 €.

Versement de 20 euros d'arrhes par personne à la réservation
Menu unique le 24 décembre au dîner, le 25 décembre au déjeuner.

Amuse Bouches iodés.



Flan de Foie Gras de Maure de Bretagne,
Brioche moelleuse.



Saint Jacques de Saint Cast et Andouille Bretonne,
Émulsion aux Moules et Lait de Coco au Timut.



Suprême de Pintade au Curry Noir,
Chutney de Shii Takés de Larentoir et Pulpe de Coings.



Boque Chocolat Noir,
Mousse Mangue Ananas au Yuzu.



Mignardises.

