



RONAN KERVARREC
LE SAISON

Boutique d'Els - Les Menus de Fêtes à Emporter



RONAN KERVARREC
LE SAISON

Noël Edition Limitée 75€ par personne



Coquilles St.- Jacques de St.- Quay Portrieux Cru,
Mains de Bouddha confite et algue poivre,
Crémeux des bardes (*22€/pers.)

Chapon d'Olivier Renault farci
Au foie gras et truffe,
Châtaigne et légumes racines (*39€/pers.)



Chocolat "Cubain 65%" d'Olivier Berger
En Forêt Noire, parfumée
À la vanille et cerise Griotte (*17€/pers.)



Soigneusement dressé dans un emballage individuel
en bois qui va au four.

Les Plats de St.-Sylvestre « A la Carte »

Coquille St.- Jacques de St Quay Portrieux,
Fine tranche farcie au caviar Oscière Gold (15g.),
Velouté des bardes au Noilly Prat - 55€/pers.

Coquille St.- Jacques de St Quay Portrieux,
A la bretonne flambée au cognac XO- 18€/pers.

Saint- Pierre de ligne d'ici, en vapeur de goémon, araignée et
Coquillages au gingembre, jus d'arête rôtie concentré, émulsion
Crémeuse au citron caviar - 42€/pers.

Homard de casier du Pays Breton à la braise, cannelloni
Des pincés au kombu Royale, Sauce civet et bisque au Kari Gosse -
65€/pers.

Dos de cerf de la forêt de Brocéliande,
Salsifis au diamant noir et foie gras, pommes soufflées - 35€/pers.

La tradition fut un temps, L'omelette Norvégienne,
Glace plombière aux fruits confit - 14€/pers.

Les + de LA CARTE :

Amuse-Bouche : Huître plate de la pointe d'Arradon de chez Yvonnick Jégat pochée, tapioca à la laitue de mer et poire - 3.80€/u.
Palourde farcie au wakamé - 1,95€/u.
Tartare de Saumon fumé par nos soins au Nori - 2,50€/u.
Foie gras de canard en gelée de Banyuls - 2,95€/u.

Les « + de Noel » : Tranche de Foie gras de canard au naturel (80g) - 15€/u.
Saumon fumé par nos soins au bois de Hêtre (100g.)- 15€/u.
Coquille St.- Jacques de St Quay Portrieux, à la bretonne flambée au cognac XO- 15€/u.

Les plats du menu de NOEL « A la Carte » : * Entrées, plats, desserts disponibles hors menu selon tarifs indiqués.

Pain aux algues : 3,10 €/u. - *Idéal pour accompagner vos poissons, coquillages et crustacés.*

Les mignardises : Truffe chocolat "Nicolas Berger" ganache au chouchen - 0,85€/u.
Orangettes - 0,85€/u.
Mendiant aux fruits sec - 0,85€/u.

Terrine de foie gras, salaisons, Caviar et plats cuisinés - Réservation à la BOUTIQUE D'ELS 02 99 68 79 35

CONDITIONS DE RESERVATION - Commandes à effectuer au plus tard 48h à l'avance. - **Retrait entre 11h et 17h sur rendez-vous.**