



RONAN KERVARREC
— LE SAISON —

Boutique d'Els - Les Menus de Fêtes à Emporter



RONAN KERVARREC
— LE SAISON —

Menu de Noël Edition Limitée



Coquilles St.- Jacques de St.- Quay Portrieux Cru,
Mains de Bouddha confite et algue poivre,
Crèmeux des bardes (*18€/u.)

Chapon d'Olivier Renault farci
Au foie gras et truffe,
Châtaigne et légumes racines (*38€/u.)



Chocolat "Cubain 65%" d'Olivier Berger
En Forêt Noire, parfumée
À la vanille et cerise Griotte (*14€/u.)



75€ par personne

Soigneusement dressé dans un emballage individuel

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€/u.

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

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€/u.

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

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

La tradition fut un temps, L'omelette Norvégienne,
Glace plombière aux fruits confit – 14€/u

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 - 2.30€/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-**