

MAISON RONAN KERVARREC

## 2022 Menu de la Saint-Sylvestre 210€

---

### Balade sur la côte Bretonne en trois Bouchés

---

Coquille Saint-Jacques de Saint-Quay Portrieux, en deux services.

- En fine tranche farcie au caviar Oscière Gold, velouté des bardes au Noilly Prat.
    - A la Bretonne, flambée au cognac XO.
- 

Saint Pierre de ligne d'ici, en vapeur de goémon, araignée et coquillage au gingembre, jus d'arête rôtie concentré, émulsion crémeuse au citron caviar.

---

Homard du Pays Breton, à la braise, cannelloni des pinces au kombu royale, sauce civet et bisque au Kari-Gosse.

---

Dos de Cerf de la forêt de Brocéliande, salifie au diamant noir et foie gras, pommes soufflées.

---

Agrumes des collines de Nice de chez « Sébastien Fossat », pochés confit et nature sur un Traou-Mad à la panna cotta parfumée clémentine-coco, sorbet Yuzu.

---

La tradition, fut un temps, l'omelette Norvégienne, glace plombière aux fruits confit flambé au Cointreau.

---

Mignardises au Chocolat 65% de chez « Nicolas Berger ».

Service dès 19h30 - Tarif par personne et hors boissons.

*Merci de nous indiquer toutes allergies et restrictions alimentaires en amont.*

L'établissement sera fermé à 00H45