



Menu de Noël en 3 Escales à 95€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

Homard Breton,

Poché au court bouillon, macédoine de légumes d'Automne, mayonnaise à l'estragon

Chapon de Olivier Renaut,

Farci à la truffe melanosporum, foie gras et châtaigne, sauce Albufera

La Buche Cubique,

Comme un entremet aux parfums d'agrumes, rhum et 4 épices



Menu de Noël en 4 Escales à 125€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

Homard Breton,

Poché au court bouillon, macédoine de légumes d'Automne, mayonnaise à l'estragon

Coquilles St Jacques de la Baie de St Brieux,

Coussinet d'une mousseline aux pieds de cochon et wakamé, velouté des bardes au noilly Prat

Chapon de Olivier Renault,

Farci à la truffe melanosporum, foie gras et châtaigne, sauce Albuféra

La Buche Cubique,

Comme un entremet aux parfums d'agrumes, rhum et 4 épices



Menu de Noël en 5 Escales à 155€

Pour aiguïser l'appétit, la mise en bouche

Galette de blé noir, fine charcuterie andouille de Guémené, lait ribot

Homard Breton,

Poché au court bouillon, macédoine de légumes d'Automne, mayonnaise à l'estragon

Coquilles St Jacques de la Baie de St Brieux,

Coussinet d'une mousseline aux pieds de cochon et wakamé, velouté des bardes au noilly Prat

St Pierre des côtes du Finistère,

Beurre blanc, choux de Pontoise farcis aux coques et dulse marine

Chapon de Olivier Renaut,

Farci à la truffe melanosporum, foie gras et châtaigne, sauce Albuféra

La Buche Cubique,

Comme un entremet aux parfums d'agrumes, rhum et 4 épices

Prix nets, Taxes et Service Inclus.