

### Menu de Noël 135€/pers.

Retrait le vendredi 24/12 entre 11h et 17h

★ Millefeuille de foie gras de Canard de chez Mr Duperier aux Mangues rôties, Parfumé à la Vanille (\*28€)

Poisson, Coquillage et Crustacé en cotriade, Fregola sarda à l'Araignée, Émulsion des carcasses au Kari Gosse (\*55€)

★ Chapon de chez Olivier Renault aux Châtaignes, velouté au Diamant noir melanosporum (\*40€)

Bûche Praliné, Clémentine-Orange, Crème au Beurre noisette (\*12€)

Toute l'année, laissez-vous séduire par notre menu en 3 Escalles à 53 €

Entrée

Plat

Dessert

**Pain aux algues**  
3,10 € l'unité

Idéal pour accompagner vos poissons, coquillages et crustacés

### Menu St-Sylvestre 135€/pers.

Retrait le vendredi 31/12 entre 11h et 17h

★ Plateau de Fruits de mer « Sans les mains » Émietté des chairs d'Araignée au Citron caviar, Consommé rôti en gelée  
★ Toastinette de Bigorneaux au Laurier sauce, Poivre rouge de Kampot (\*28 €)

Saint-Pierre de nos côtes, glacé d'un jus d'arêtes rôti, Calamar Risotto néro aux légumes marins, Main de Bouddha pochée-confite (\*55€)

★ Filet de Cerf de la forêt de Brocéliande juste saisi, Légumes racines en pot au feu truffé, sauce 'Grand Veneur' (\*40€)

★ Omelette norvégienne flambée au Kirsch, Glace plombière aux Fruits confits, Griotte et Pistache (\*12€)

\* **A LA CARTE** : Entrées, plats, desserts disponibles hors menu selon tarifs indiqués.

**NOS AMUSE-BOUCHES à l'unité** : Palourdes Farcies au Beurre d'algues 2.50€ / Cromesquis de Riz de Veau 2,50 € / Huitres Chaudes au Champagne 4,50 €  
Noix de St-Jacques marinées au Citron Vert et Baies Roses 3,80 €

**Consultez-nous pour découvrir** notre gamme de terrines, salaisons et plats cuisinés.

**CONDITIONS DE RESERVATION** - Commandes à effectuer au plus tard 48h à l'avance.