



Menu de Noël

40€



Bisque crémée de langoustines



Foie gras maison, chutney mangue-passion, pain d'épices breton



Filet de Saint Pierre, sabayon passion yuzu

Ou

Volaille fermière Label Rouge, kouing amann de pommes de terre, jus
aux morilles



Fromages affinés selection Xavier Thuret (meilleur ouvrier de France),
chiffonade, vinaigrette au cidre



Bûche finistérienne,
*biscuit madeleine, gelée pomme cidre, mousse sarrasin, glaçage au
caramel beurre salé*