



Menu

Saint Sylvestre

85 €/personne

Duo huitres creuses et plates de Bretagne

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au torchon

**Demi-homard breton à la parisienne
mayonnaise émulsionnée aux truffes**

**Blanquette de queue de lotte aux truffes
jeunes légumes**

Farandole de fromages

Pour un accord parfait, nous vous proposons également une carte des vins

**Attention les commandes doivent être passées avant le 21 décembre 19 h.
Le retrait s'effectuera au plus tard le 24 décembre avant 17 h.**



Menu

Saint Sylvestre

85 €/personne

Duo huitres creuses et plates de Bretagne

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au torchon

**Demi-homard breton à la parisienne
mayonnaise émulsionnée aux truffes**

**Blanquette de queue de lotte aux truffes
jeunes légumes**

Farandole de fromages

Pour un accord parfait, nous vous proposons également une carte des vins

Attention les commandes doivent être passées avant le 21 décembre 19 h.

Le retrait s'effectuera au plus tard le 24 décembre avant 17 h.