



MENU DE LA
SAINT-SYLVESTRE
80 EUROS

Amuse-bouche cueillette

ENTRÉES:

Carotte safranée briochée, hollandaise en siphon

SUIVIE DE:

Noix de Saint Jacques en gravlax, écume aux baies roses

PLAT:

Coucou de Rennes, farce maison au poivre blanc et truffe, palet de pommes de terre confit à l'huile fumée , sauce à la truffe noire

FROMAGE TRAVAILLÉ:

Glace chèvre frais, coulis d'herbes

DESSERT:

Rocher praliné à la crème de marron, insert fraîcheur d'agrumes

MIGNARDISES

Truffes au chocolat maison au chocolat et fleur de sel