

Menu du 31 Décembre

81,00 Euros

La mise en bouche

Foie gras de canard

Betterave-figue

Pain de seigle aux épices

Saint Pierre Breton rôti au beurre demi-sel

Coques/ citronnelle

Caille fermière

Beaufort / émulsion aux amandes grillées

Crumble de fruits secs

Comme une parlora exotique . . .

Accord Mets et Vins en 2 verres 20.00 Euros

Accord Mets et Vins en 3 verres 25.00 Euros