

# MENU DU NOUVEL AN

Amuse-Bouche  
Velouté de Cèpes

\*\*\*\*\*

Salade de Homard  
(1/2 Homard d'une Pièce de 700g)

Ou

Saumon Fumé de Norvège  
Fumé Artisanalement au Bois d'Aulne  
Crème Citronnée à l'Aneth, Pain de Campagne Grillé

Ou

Foie Gras Frais de Canard  
Préparation Maison Cuit en Terrine  
Chutney et Pain de Campagne Grillé

\*\*\*\*\*

Filet de Lotte Rôti au Beurre Doux  
Poireaux Confits, Moules de Bouchot  
Emulsion Safranée

Ou

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc  
Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano

Ou

Médaille de Veau\* Farci aux Morilles  
Mousseline de Panais, Légumes Racines, Chips de Topinambour  
Sauce Périgourdine

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages Frais et Affinés « Mère Richard »

\*\*\*\*\*

Délices et Gourmandises du Nouvel An  
Aux Poires, Caramel et Chocolat Caraïbes

*Par Personne 97€ - Sans Fromage 90€*