



Réveillon du 31 décembre 2011 :

Menu à 56€ par personne

-Fond d'artichaut à l'émiettée de tourteaux, chantilly homardine, accompagné de son kir pétillant.



-Croustade de saint jacques et langoustines, bain de chablis et crémeux de poireaux, émulsion aux crustacés.



-Suprême de faisan sauvage, crémeux de risotto aux morilles et foie gras, jus relevé au vinaigre balsamique.



-Saint-Marcellin pané et son chutney de mangue.



-Omelette norvégienne revisitée à la mode bretonne, crème glacée au pomme et sablé breton.



Vin non compris (sans cotillons)

30€ d'arrhes/personne (réservation jusqu'au 27 décembre 2011).