Menu du Réveillon

LA CHAUMIÈRE DE POMPER

LES ENTRÉES

Aurore marine

Langoustines flambées à la fine de Bretagne,
mousseline de petit pois à la menthe fraîche

ou

Velours des fêtes

Foie gras maison, crumble de parmesan,
confiture de figue à la violette

LES PLATS

Perle d'armor

Joue de lotte braisée, fromage aux algues,
duo de romanesco et vitelotte

ou

Agneau de 7 heures

Cuisson basse température,
caviar d'aubergine, pignons de pin torréfiés

LES DESSERTS

Rose de minuit

Chocolat chaud, gelée de groseille et meringue à la rose

ou

La belle dorée

Poire pochée, caramel à la cacahuète,
crème glacée vanille

Servie avec une coupe de champagne

69 € par personne

Prix net - service compris