Menu du nouvel an

Ce menu est réalisé
sur des galettes de sarrasin
et crêpe de froment

Mise en bouche de fin d'année

Tartare de saumon fumé

Fraicheur de pomme et cranberry

Crème légère au citron et ciboulette

OU

Foie gras du Périgord

Oignons de Roscoff confits au cidre

Confiture de figue

-

Saint Jacques snackées

Mousseline de céleri

condiment poire et noisette

OU

Magret de canard rôti

Mousseline de patate douce

pleurotes sautés, sauce pain d'épice

-

Crêpe de froment

Confiture d'agrumes

Chocolat Gianduja, Neige et glace coco

et

Coupe de Royal Guillevic label Rouge

65€ par pers | ttc service inclus



la Chaumière de Pomper

CRÊPERIE CROUSTILLANTE

Menu du Nouvel an

Mise en bouche de fin d'année

Tartare de saumon fumé

Fraicheur de pomme et cranberry

Crème légère au citron et ciboulette

OU

Foie gras du Périgord

Oignons de Roscoff confits au cidre

Confiture de figue

-

Saint Jacques snackées

Mousseline de céleri

condiment poire et noisette

OU

Magret de canard rôti

Mousseline de patate douce

pleurotes sautés, sauce pain d'épice

-

Crêpe de froment

Confiture d'agrumes

Chocolat Gianduja, Neige et glace coco

et

Coupe de Royal Guillevic label Rouge

65€ par pers | ttc service inclus