Menu St Sylvestre en 7 vagues : 155€

Mises en bouche

Médaillon de foie gras de canard mariné au sel,
confit de pomme verte au cidre, fine gelée aux algues

Noix de St Jacques snackées, mousseline de topinambour,
condiment noix, citron vert et vanille

Filet de barbue d'Erquy, butternut et poire rôtis, sauce Champagne

St Pierre de la Criée rôti, risotto poêlé, carotte confite et émulsion citron

Filet de Chapon Breton cuisson basse température,
poêlée de crosne, châtaigne et champignon, jus corsé et truffe fraîche du Périgord

Trio de fromages du Pays : Tomme aux fleurs et crémeux du Vaumadeuc à Pléneuf
et le Darley fermier au lait cru de Ruca

Clémentine Corse caramélisée au four, streusel amande,
crème mascarpone, fève tonka et sa glace vanille safran Maison

Mignardises du nouvel an