



**31 DÉCEMBRE**

**A PARTIR DE 19H30**

# Dîner du Nouvel An

## APÉRITIF

Tataki de Saint-Jacques  
Vanille, Crème torréfiée, Pomme au calvados

## MISE EN BOUCHE

Langoustines crues marinées  
Tarama, Caviar, Miso,  
Bisque

## ENTRÉE

Soupe à l'oignon d'antan  
Feuilleté gourmand

## PLATS

### *Poisson*

Filet de Saint-Pierre  
Riz japonais, Crème de courge au fumet  
Orange, Hollandaise au yuzu

### *Viande*

Selle d'agneau rôtie  
Choux fleur à l'ail  
Jus corsé au chorizo

## FROMAGE

Millefeuille au neufchâtel  
Poire, Gel betterave et porto aux épices

## DESSERT

Sablé Breton au thym  
Mousse aux deux citrons  
Sorbet Kumquat et coulis d'herbes

*Coupe de champagne offerte*

## MIGNARDISES

Nougat cranberries  
Bonbon chocolat coeur caramel  
Gelée coco et framboise

**159€ Adulte - 70€ Enfant (4 à 12 ans)**

**Sur réservation - Avec empreinte bancaire**





# Les Brunchs Festifs

25 DECEMBRE - 01 JANVIER  
DE 12H A 15H

Bar à pains et viennoiseries  
Bar à céréales  
Farandole de fruits de mer  
(Langoustines, crevettes, huîtres)  
Oeuf mimosa champignon, huile de truffe  
Plateau de saumon fumé et ses condiments  
Toast de foie gras, brioche et crème d'oignon  
Focaccia au tarama maison  
Saumon gravlax, mayonnaise épicée  
Tataki de veau, kiwi noisette  
Tartare de boeuf thaï  
Tartare de saumon  
Salades composées de saison

## LE CHAUD

Saucisses, bacon, pommes grenailles, champignons  
Velouté de courge à la muscade et ses toppings  
Gigot d'agneau à l'ail  
Mijotée de poulpe, choux et champignons à la sauce safranée  
Gratin dauphinois à la muscade  
Fricassée de légumes

## NOTRE ATELIER FROMAGER

Camembert, Neufchâtel, Comté, Pont l'évêque, Livarot,  
Saint-Maur & Confiture maison

## NOTRE ATELIER PÂTISSIER

Bûche vanille, caramel, chocolat au lait et noix de pécan  
Bûche mousse pomme poire, noisette, financier Tonka  
Bûche biscuit madeleine, chocolat blanc, citron vert, thym  
Farandole de choux  
Macarons  
Assortiment de fruits frais  
Sablés de Noël  
Tiramisu café  
Planches de gourmandises

**65€ Adulte / 32€ Enfant (4 à 12 ans) - Hors boissons**  
Sur réservation - Avec empreinte bancaire