

MENU VIP

65,00€

-4 services-

-10 personnes max-

*Veillez sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives
ou nous communiquer les choix une semaine à l'avance.
(sur une sélection de deux variétés maximum)*

Première entrée :

- Carpaccio de thon rouge et crémeux de fêta à l'huile d'olive et citron vert*
- Tartare de bœuf coupé au couteau et huître, citron confit maison et coulis de cresson*

Deuxième entrée :

- Raviole de homard et jus de carcasse déglacé au pastis*
- Foie gras poêlé, crémeux de maïs et jus de canard réduit*

Plat:

- Tranches de ris de veau croustillantes, sauce aux morilles et pommes confites au thym*
- Saint-Pierre rôti au beurre, tombé d'épinards, crémeux de pommes de terre et coulis de cresson échalote*
- Pigeonneau rôti entier, Zita (pâtes fraîches farcies au butternut)
et truffe d'automne*
- Risotto d'épeautre aux champignons sauvages, jus réduit de légumes et noisette fraîche (Végan)*

Dessert :

- Pavlova aux fruits de saison, meringue croustillante, menthe et citron vert*
- Trio de chocolat (tarte, ganache montée sur sablé Breton et glace)*