

Réveillon de la St-Sylvestre 2025

85€

Tarif pour 1 personne

Amuse-bouche

Eaux Minérales à discrétion

125€ « TOUT RUINART »

Tarif pour 1 personne

Amuse-bouche

Carafe de Champagne « R » de Ruinart brut 37,5cl pour 1 personne

Et Bouteille 75cl pour 2 personnes

Eaux Minérales à discrétion

Au choix

Menu Spécial Fruits de Mer

Sur 1 plateau

½ beau Homard froid

½ Gros Tourteau

6 belles Crevettes roses Bio

3 Spéciales N°3 GILLARDEAU

3 Fines n°3 « Prat-Ar-Coum », par Yvon Madec

3 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon

Bulots

Dessert, au choix

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche

Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

Tarte sablée meringuée au citron

Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon

Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)

Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément



Menu « Carte »

Entrée, au choix

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori

Tartare de saumon aux aromates, perles de wasabi

Poêlée de cèpes bouchons à l'ail doux

Saumon fumé par nos soins, blini et crème acidulée

6 Huîtres Fines n°3 « Prat-Ar-Coum », par Yvon Madec

Belles crevettes roses BIO (env. 150gr)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues

Plat, au choix

Filet de gros bar à la plancha, poêlée de Cèpes, Grenailles, et pignons de pin

Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine

Noix de Saint-Jacques au beurre de truffe, riz noir Nérone

Médallions de lotte Bretonne, sauce homardine

Belle sole entière du Guilvinec à la plancha (+10€ menu)

Homard Américain à la plancha (+12€ menu)

Homard Entier décortiqué, Riz noir Nérone, beurre V&M (+12€ menu)

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

Dessert, au choix

Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche

Profiteroles (3 pièces) sauce chocolat noir BIO, glace vanille Bourbon

Tarte sablée meringuée au citron

Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon

Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)

Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément