



## Menu de la Saint Sylvestre 2017

Champagne Brut Morize Père & Fils & ses amuses gueules

### Amuse Bouche

\*\*\*

**Foie gras de canard Breton mi-cuit , chutney poire-ananas**

Pinot gris AOC Westerberg 2015, Vignoble du Vieux Moulin

\*\*\*

**Petit salé de homard aux lentilles, lard croustillant et jus épicé**

Pinot gris AOC Westerberg 2015, Vignoble du Vieux Moulin

\*\*\*

**Crêpinette de pigeonneau & foie gras poêlé,**

**Patate douce, légumes d'hiver et jus truffé**

Graves de Vayres AOC, Château Haut Bessac 2015

\*\*\*

**Croustillant de blé noir à la trappe de Timadec & fine verdure**

Graves de Vayres AOC, Château Haut Bessac 2015

\*\*\*

### Gourmandise de la St Sylvestre

Café , Mignardises , Plancoët

**91.00 € tout compris**

(tva à 10% et 20% incluse)



## Menu de Noël 2017

## Menu du Jour de l'an 2018

Champagne Brut Morize Père & Fils & ses amuses gueules

### Amuse Bouche

\*\*\*

**Foie gras de canard Breton mi-cuit , chutney poire-ananas**

Pinot gris AOC Westerberg 2015, Vignoble du Vieux Moulin

\*\*\*

**Petit salé de homard aux lentilles, lard croustillant et jus épicé**

Pinot gris AOC Westerberg 2015, Vignoble du Vieux Moulin

\*\*\*

**Rouelles de pintade chaponnée farcie aux fruits secs,**

**Patate douce, légumes d'hiver et jus truffé**

Graves de Vayres AOC, Château Haut Bessac 2015

\*\*\*

### Gourmandise des Fêtes

Café , Mignardises , Plancoët

**72.00 € tout compris**

(tva à 10 % et 20 % incluse)

Menu établi sous réserve d'approvisionnement  
Un acompte de 20.00 € par personne vous sera demandé lors de la réservation

• •