

SOIRÉE ACCOMPAGNÉE
DE NOTRE PIANISTE
"Bruno Cheval"

Réveillon Saint Sylvestre au Grain de Folie

**130 € AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE "DEUTZ BRUT/ROSÉ
OU**

**150 € AVEC 1/2 BOUTEILLE DE VIN AU CHOIX PAR PERSONNE ET
COUPE DE CHAMPAGNE**

Menu en 6 Temps

La mise en bouche de La Cheffe Surprise!

EN GUISE D'APÉRITIF....

Marbré de foie gras de canard français mariné aux épices de Noël, gel de vin chaud, chutney de fruits parfumé au gingembre et baies de Goji, pain d'épices maison.

POUR COMMENCER EN DOUCEUR....

Tartare de Saint-Jacques de Saint-Brieuc et Daurade Royale aux clémentines, parfumé au jus de yuzu, herbes aromatiques, caviar végétal.

LE POISSON...

Le Bar Sauvage de La Turballe en duo avec la Saint-Jacques, nage de coquillages émulsionnée aux agrumes, douceur de céleri à la vanille, millefeuille

de pomme de terre à la truffe, harmonie d'herbes folles.

LA VIANDE...

Le Civet de chevreuil « Chasseur », pommes fruit et choux rouge aux airelles,

petits oignons caramélisés, champignons, lard fumé, croûtons.

FROMAGE...

Croustillant de crottin de chavignol au miel, poire et noix, roquette citron et huile d'olive.

LA SURPRISE DE LA CHEFFE...

Mandarine impériale et chocolat 64%, biscuit dacquoise et surprise !!!

