

2023 NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse-Bouches

Scallops

Winter's vegetables

Pasta, Black Truffle

Fish of Bretagne

Pigeon Pithivier

Brie de Meaux – Black Truffle

Chestnut and citrus Pavlova

Mignardises

TASTING MENU

150

WINE PAIRING – *7 glasses, Champagne included*

90

Tasting menu can be adapted in case of food allergies.

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE 2023

Amuse-Bouche

Saint-Jacques de la Baie de Morlaix

Légumes d'hiver

Pasta, Truffe Noire

Pêche de Bretagne

Pithivier de pigeon

Brie de Meaux – Truffe Noire

Pavlova marrons – agrumes

Mignardises

MENU REVEILLON

150

ACCORDS METS & VINS – *7 verres dont Champagne*

90

Le chef peut adapter le menu en fonction des allergies et intolérances alimentaires.