l'identité restaurant

CE MENU SUR PLACE UNIQUEMENT

110€ les 7 étapes

MENU

Soir du 31 Décembre

TRIO DE MISES EN BOUCHE terre/mer
Cromesquis de haddock • Tartare de bœuf aux huîtres • Rôti de saumon gravlax aux herbes

Servie avec une coupe de Méthode Champenoise, Nuit Boréale.

–

ENTRÉE terre/mer
Foie gras poêlé - langoustine fondante - velouté de butternut - huile de truffe.

–

1ER PLAT terre/mer
Saint-Jacques rôties - risotto de céleri - copeaux de Pata Negra - sauce champagne.

–

2ÈME PLAT terre
Filet de veau cuit en basse température puis rôti - pomme Anna - jus brun au porto.

–

PETITE PAUSE RÉCUPÉRATION
Chaud-froid clémentine et yuzu.

–

DESSERT
Tube cacao - noix de pécan - sarrasin soufflé - caramel beurre salé.

–

LES MIGNARDISES
C'est avec ces mignardises que vous terminerez cette année 2026.

Réservations 02.98.90.06.15

POUR TOUTES RÉSERVATIONS

60€ d'arrhes par menu vous seront demandées par chèque OU espèces.

! Pour cette prestation PAS DE CHÈQUES VACANCES, NI CARTE TICKET RESTAURANT !

9 rue Sainte Catherine - 29000 Quimper