

Menu La Gouesnière

Dîner du 31 Décembre - 248€



Amuse-bouche

L'inspiration du chef

Entrées

Trilogie d'huîtres Amulette de chez Ostra Regal
Parfums de notre Côte d'Émeraude
Chaud Froid

Homard bleu breton laqué au Binchotan
Topinambour fumé, citron caviar de chez Julie
Cressonnière

Saint-Jacques de plongée de chez Welga "cru et cuit"
Châtaignes de la Ferme des Écureuils comme un risotto
Poutargue Timut et émulsion persillée

Plats

Côtelette de Barbue contisée aux feuilles de câprier et oeufs de truite fumée
Monochrome de légumes hivernaux
Lait ribot perlé

Pithiviers de pigeon de chez Joël Poirier
Foie gras de la Ferme du Luguen
Feuille à feuille de Comice
Pomme fondante truffée
Jus court

Fraîcheur acidulée aux agrumes de chez Julie, blé noir et lait fermenté

Fromage

La sélection de 3 fromages affinés de la Fromagerie Pimont
Crèmeux et coing confit
Tuile croustillante Dulce

Dessert

Le chocolat Sulawesi Lake Poso Grand cru 70%
Travaillé sous différentes textures aux notes épicées
Sorbet intense



Mignardises