

Menu Bistrot 1936

Dîner du 31 Décembre - 138€



Amuse-bouche

L'inspiration du chef

Entrée

Finger de Foie Gras de canard marbré

Chutney et pressé de Belle de Boskoop

Pain d'épices moelleux au sarrasin soufflé

Notes de Pommeau de Bretagne

Plats

Saint-Jacques de plongée de chez Welga en deux façons

Snackée au beurre de sauge

Kimchi de choux et poireaux

Emulsion hollandaise à l'orange sanguine

Tourte de Bœuf Froment du Léon et Foie Gras de la Ferme du Luguen

Mousseline de topinambour à la truffe

Feuille à feuille de Poire de terre

Jus de bœuf corsé

Fraîcheur aux notes de main de Bouddha et Gin aux algues des Armateurs

Fromage

La sélection de 3 fromages affinés de la Fromagerie Pimont

Crèmeux et coing confit

Tuile croustillante Dulce

Dessert

Agrumes sous toutes ses formes, meringue soufflée croquante

Crèmeux et glace sarrasin

Vinaigrette acidulée

Mignardises



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 épiciées
Sorbet intense

Mignardises

