



# 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

Crémeux et coing confit

Tuile croustillante Dulce

## Dessert

Agrumes sous toutes ses formes, meringue soufflée croquante

Crémeux 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 épicées  
Sorbet intense



## Mignardises