

Nouvel An 2023 150€

Carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes et timut



Panaché d'huîtres de la baie de Cancale

6 Plates et 6 Creuses n°2 « David Simon »

Ou

*Foie gras de canard Maison, huître pochée au bouillon d'algues et
son écume de lait ribot, confiture d'oignons doux et
brioche croustillante*



*Vol au Vent de queues de langoustines, noix de Saint Jacques et ris
de veau, jus de homard réduit façon miroir*



Fraîcheur de pommes vertes « arrosée par le marquis »



*Suprêmes de pigeons, sauce grand veneur, crémeux de pomme de terre
à la senteur de truffe, fines dragées concassées*



Plateau de fromages affinés par nos soins



Farandole de desserts aux couleurs « Route du Rhum »

Chef Pâtissier Yvan Lavoué



Assortiment de mignardises,

Coupe de Champagne et cotillons à Minuit

Restaurant « Le Cancalais »

Sur le port de Cancale

Réservations au 02 99 89 61 93

