



BRUNCH DE LA NOUVELLE ANNÉE | 1^{ER} JANVIER

• Tarif adulte : 98€ | Tarif enfant (4-12 ans) 49€



• Buffet des entrées

Roll de homard et agrumes | Brochettes de gambas, légumes et safran | Œufs brouillés aux truffes
Terrine de lotte au corail de homard et pistaches torréfiées | Terrine de foie gras au figues
Sushis de saumon et œufs de truite | Croque-monsieur à la truffe | Terrine de pintade aux morilles

Verrines du Château

Velouté de potimarron à la crème de cèpe | Velouté de châtaigne et magret fumé
Crèmeux de langoustines et caviar d'Aquitaine | Verrine potimarron et girolles
Crème brûlée au foie gras et aux châtaignes



Côté mer

Saumon gravlax à la vodka et au fruit de la passion
Saumon fumé par nos soins | Huitres de Kercabellec

L'atelier chaud

Filet de bœuf en brioche à la truffe, grenailles rôties
Brochettes de Saint-Jacques et ses légumes, crème de coco de Paimpol et piment d'Espelette
Gambas grillées marinées au gingembre et au citron vert, Noisette d'agneau au romarin et aux marrons

Le plateau du maitre fromager Beillevaire | Sélection de fromages affinés par Clément

Desserts

Fingers de chocolat grand cru | Mousse au chocolat | Macarons à la pistache au cœur de fruits rouges
Verrine de fruits exotiques | Galette des rois | Corbeille de fruits | Cookies

Eaux de dégustation «micro filtrées» & café inclus

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS À LA RÉCEPTION

Renseignements et réservation

Restaurant du Château des Tourelles

02 28 55 05 64

