



MENU DE NOËL

RÉVEILLON DE NOËL | 24 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 99€ | Tarif enfant (4-12 ans) 49,50€ | Hors boissons

Noix de Saint-Jacques rôtie sur sa coquille,
quenelle de panais au sarrasin torréfié

Foie gras de canard à la betterave,
chutney de figue, chips de Chioggia

Suprême de chapon contisé aux truffes,
légumes d'antan rôtis au foin

Fromages affinés de chez Beillevaire

Cœur fondant au chocolat Manjari aux éclats de châtaignes

Eaux de dégustation « micro filtrées » & café inclus



BRUNCH DE NOËL | 25 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 80€ | Tarif enfant (4-12 ans) 40€

Buffet des entrées

Brochettes de volaille marinée Bretzel de magrets de canard et figues

Homard roll et truffes Brochettes de gambas, légumes et safran

Œufs brouillés aux truffes | Terrine de lotte au corail de homard et à la pistache

Verrines du Château

Velouté de potimarron à la crème de cèpe | Velouté de châtaigne et magret fumé

Crèmeux de langoustines et caviar d'Aquitaine

Côté mer

Saumon gravlax au poivre de Sichuan | Saumon fumé par nos soins

Huitres de Kercabellec

L'atelier chaud

Risotto de la mer | Filet de bœuf en brioche à la truffe, grenailles rôties

Brochettes de Saint-Jacques, risotto de céleri

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 aux accents de Noël | Cookies

Pain perdu et gaufres caramel/chocolat/confiture | Panettone | Pain d'épices

Eaux de dégustation « micro filtrées » & café inclus

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS À LA RÉCEPTION





MENU DE FÊTES

RÉVEILLON DU NOUVEL AN | 31 DÉCEMBRE

Tarif adulte : 215€ | Tarif enfant (4-12 ans) 60€ | Hors boissons

Une coupe de Champagne Laurent Perrier brut «La Cuvée»

Tartare de Saint-Jacques, grani et caviar d'Aquitaine

Émincé de homard rôti,
galette de panais à la pistache torréfiée

Barbue grillée au foin,
potimarron noisette

Noisette de bœuf à la truffe,
mousseline de ratte et carottes confites au miel de bruyère

Fromages affinés de chez Beillevaire

Féerie chocolat-passion

Mignardises et chocolats

Eaux de dégustation «micro filtrées» & café inclus



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

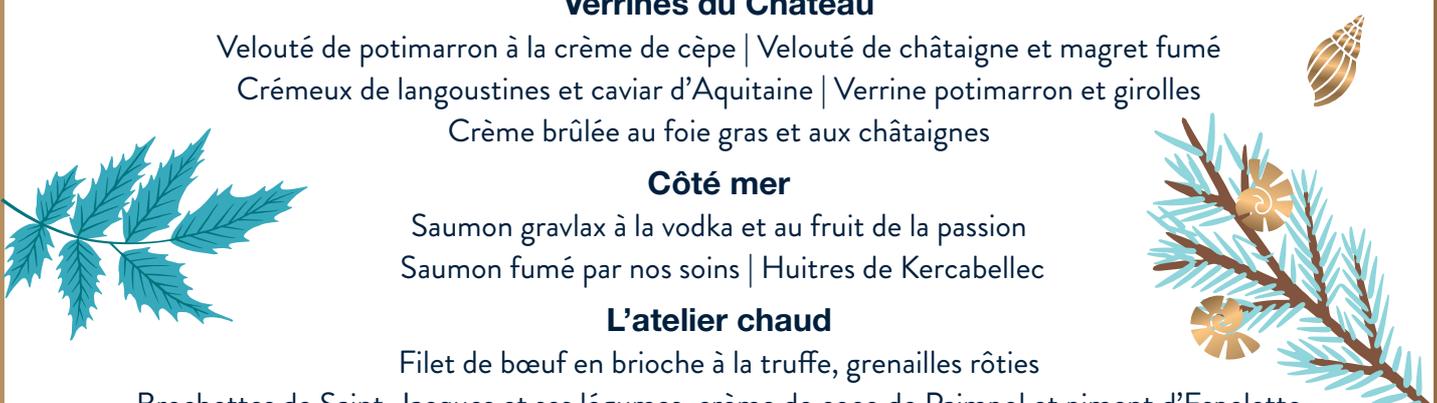
Filet de bœuf en brioche à la truffe, grenailles rôties
Brochettes de Saint-Jacques et ses légumes, crème de coco de Paimpol et piment d'Espelette
Gambas grillées marinées au gingembre et au citron vert, Noisette d'agneau au romarin et aux marrons

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