



# NOUVEL AN

## *Restaurant Gastronomique*

Saveurs d'ici & d'ailleurs

---

Mise en bouche

---

### SAINT-JACQUES

Corolle de Coquille Saint-Jacques de plongée  
en fine tartelette | purée de cépes caramélisés  
| sabayon au vin jaune

---

### HOMARD DE BRETAGNE

Rôti | cylindre de courge butternut farcie à  
la cazette et glacée au lagavulin | sauce  
corail

---

### TURBOT

Rôti et laqué à la mandarine | endivette  
braisée en croustillant de noix et tangelo |  
beurre d'agrumes

---

### CHAPON DE PINTADE

Cuit doucement | cuisse façon Albufera |  
mousseline de marrons | feuille à feuille de  
légumes d'hiver | jus aux truffes des frères  
Doussineau

---

Pré-dessert

---

Dessert

---

Mignardises

---

158€ par personne le dîner du 31 décembre COMPLET

138€ par personne le déjeuner du 1er janvier

