

Menu de la Saint-Sylvestre

par le Chef Kunihisa Goto

Pour débiter, quelques bouchées festives...



L'oursin, risotto de boulgour et feuille de nori



Carpaccio de Saint-Jacques, foie gras et truffe



Ormeau, algues wakamé et beurre blanc au sarrasin



*L'œuf cuit « onsen » de la ferme des Galaches
et la truffe noire melanosporum*



Le homard bleu Breton, gnocchi et topinambour



La noisette de Chevreuil



Le comté 36 mois et la truffe noire mélanosporum



Le granité au champagne



Les desserts du chef

260€ /par personne