

Soirée Cérémonie Chic

Entrées

Tartare végétal au poisson de nos côtes,Gelée de concombre aux herbes fraiches

Option avec sorbet citron vert basilic : supplément 0,90 €

OU

Foie gras de canard français mi-cuit maison, Chutney de figue au vin moelleux / Toasts de pains variés

OU

Jeunes légumes croquants et fruits de saison, pignons de pin torréfiés, vinaigrette au fruit de la passion

****

Plat

Filet mignon de porc au cidre artisanal manoir du Kinkiz, moelleux de pomme de terre & granny, légumes et amandes torréfiées

OU

Dos de cabillaud cuit à basse température, crème d'algues, légumes du Léon glacés au beurre ½ sel

OU

Linguines au coulis Provençal, légumes confits à l'huile d'olive, Feuilleté au pesto

****

Fromage

Camembert AOP & tomme de vache

Verdure du jardin, vinaigrette au cidre Bio & miel de chez Jo

****

Dessert

Feuillantine chocolat & fruits secs, caramel au beurre salé

OU

Sabayon de fruits rouges, au vin doux