



Soirée Cérémonie Chic

Entrées

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

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