

MENU

Pré Saint-Sylvestre
mardi 30/12/2025

3 Bouchées apéritives

*

Amuse-bouche : Tartare de Veau nantais bio
& Langoustine / Cresson de Laura

*

Truffe noire / Céleri-rave de Laura

*

Saint-Jacques fumées / Chou-rave de Laura /
Algues du Croisic

*

Bar de ligne / Chou pointu d'Olivier /
Coques du Morbihan / Radis asiatique bio

*

Chocolat noir 68% / Menthe / Ficoide glaciale

*

3 Mignardises

75€ hors boissons

Pickles

MENU

Saint-Sylvestre

mercredi 31/12/2025

3 Bouchées apéritives

*

Amuse-bouche : Tartare de Veau nantais bio
& Langoustine / Cresson de Laura

*

Truffe noire / Céleri-rave de Laura

*

Saint-Jacques fumées / Chou-rave de Laura /
Algues du Croisic

*

Pastrami de Bœuf jersiais bio / Carotte d'Olivier /
Olive Kalamata / Pesto de Poivron de Laura

*

Bar de ligne / Chou pointu d'Olivier /
Coques du Morbihan / Radis asiatique bio

*

Pigeon de Mesquer / Chermoula / Héliantis
d'Olivier / Semoule de Chou-fleur de Laura

*

Pré-dessert : Agrumes bio / Amande

*

Chocolat noir 68% / Menthe / Ficoide glaciale

120€ hors boissons

Pickles