

## Menu de la soirée du 31 décembre pour la Saint-Sylvestre

### Menu unique servi à l'ensemble des convives

159 euros par personnes

#### Mise en bouche

- Saumon mariné et fumé, avocat brûlé et condiment saté.

#### Entrée

- Foie gras de canard mi-cuit mariné au porto et Espelette, condiment mandarine au shiso vert, chutney orange à la marocaine, toast fumé.

#### Poisson

- Noix de Saint-Jacques bretonnes rôties au beurre et croûte de noisette, betterave crapaudine grillée, crème de betterave blanche, moutarde ancienne, sauce vin blanc safranée.

#### Viande

- Filet de veau confit et grillé, gratin de pommes de terre au curry jaune, jus de veau à la truffe mélanosporum.

#### Dessert

- Pomme verte en texture, aneth et manzana, sablé breton et meringue française aneth.

#### Mignardise

- Moelleux au chocolat noir et praliné noisette, crème anglaise à la boukha.

---

Ce menu met en avant la créativité du chef **Thomas Cherbit** et les ingrédients de saison. Pour plus d'informations ou pour les réservations, vous pouvez consulter le site officiel du restaurant Nessia.