

# ***MENU VIP***

**70,00€**

**-4 services-**

*(10 personnes max)*

*Veillez sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives ou nous communiquer les choix une semaine à l'avance. (sur une sélection de deux variétés maximum)*

## **Entrées :**

### **1<sup>er</sup> service :**

- Dos de saumon cuit à l'unilatérale, crémeux de poireau à la truffe*
- Tartare de bœuf coupé au couteau et huitre, citron confit maison et coulis de cresson*

### **2<sup>ème</sup> service :**

- Raviole de homard et jus de carcasse déglacé au pastis*
- Foie gras poêlé, crémeux de maïs et jus de canard réduit*

## **Plats:**

- Filet pur de veau aux herbes cuit en basse température, mousseline de butternut, jus corsé et pommes confites au thym*
- Filet de Barbue rôti au beurre, tombée d'épinards, crémeux de pommes de terre et coulis de cresson et échalotes*
- Risotto aux champignons sauvages, jus réduit de légumes et noisettes fraîches (Végan)*

## **Desserts :**

- Crémeux de mascarpone aux fruits de saison, émietté de meringue croustillante, menthe et citron vert*
- Demi sphère en chocolat noir, compotée de poires au romarin et mousse légère au chocolat au lait sur sablé breton*