



Menu
Réveillon Saint-Sylvestre

31.12.2024

Dîner de Réveillon

Chef Patrick Barbin

31 Décembre 2024
Restaurant La Presqu'île

Ce menu festif, imaginé par notre Chef Patrick Barbin, est une invitation au voyage gustatif, un métissage entre les parfums bretons de notre magnifique région et les influences culinaires du monde entier, pour clore en beauté & en saveurs cette année de célébration de nos 60 ans.

TRIO D'AMUSE-BOUCHES

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS À L'ANANAS
BRIOCHE À LA CHAIR D'ARAIGNÉE DE MER
OPÉRA VÉGÉTAL TRUFFÉ

L'alliance des saveurs audacieuses à la noblesse de mets raffinés dans une délicieuse harmonie

CARPACCIO DE HOMARD BRETON CUIT AUX AGRUMES

BALSAMIQUE NATUREL AUX ORANGES DE L'ETNA
HUILE VIERGE D'OLIVE DE MALLAFRÉ
SORBET ORANGE SANGUINE, BERGAMOTE, CITRON, CAROTTE

Le Homard breton sublimé par les condiments méditerranéens pour un éveil des papilles

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE QUIBERON

SAUCE CHAMPAGNE AUX TRUFFES NOIRES
LE CHOU, LA BUTTERNUT & LE PANAI

Le raffinement de la Saint-Jacques allié aux notes sophistiquées de la sauce et à la douceur des légumes d'automne

VEAU DE BRETAGNE & FOIE GRAS POÊLÉ

TOURTE DE CÈPES, SCORSONÈRE CONFIT
SAUCE PÉRIGUEUX

La rencontre entre la tradition gourmande et un délice de légume oublié

L'ABONDANCE AFFINÉ

GELÉE DE COING
LE CARRÉ DE CHOCOLAT MAISON, FLEUR DE SEL,
GRAINE DE COURGE ET PAMPLEMOUSSE CONFIT

Quand le fromage fondant et fruité s'accompagne de la douceur surprenante d'un dessert

LE PALET KALAMANSI & NOISETTE GRILLÉE

VELOURS, CROUSTILLANT AU BEURRE DE CACAO
CONFIT AUX AGRUMES ET VANILLE DE POMPONA

Un dessert suave et rond aux notes acidulées et exotiques pour un voyage inoubliable

197 euros

hors boissons - prix nets

SOIRÉE MUSICALE

Cécile A.

accompagnée par Nicolas Martin (piano-guitare-chant) et Johann Epenoy (saxophone)

Vibrez au son de son répertoire de chansons élégantes et de reprises de grands classiques des années 60, en clin d'oeil à notre anniversaire.

Des surprises vous attendent tout au long de soirée pour célébrer ensemble nos 60 ans.

