MENU

Réveillon 31 Décembre 2026
Dîner de la Saint Sylvestre

MISE EN BOUCHE

Huître de Fréhel, granité au cidre brut.
Concombre et fruits du verger.

ENTRÉES

Langoustines bretonnes, fenouil confit, agrumes frais,
bisque réduite au beurre noisette.

Foie gras de canard poêlé, coing en texture, brioche
dorée, jus de canard corsé.

PLATS

Turbot sauvage rôti, pomme de terre fondante,
jeune poireau braisé, jus réduit au vin jaune.

Dos de chevreuil rôti, mousseline de panais,
betteraves et jus aux airelles.

PRÉ-DESSERT

Granité citron ou framboise - verveine et champagne rosé.

FROMAGE

Sélection Bordier et Vaumadeuc.

DESSERT

Intense chocolat grand cru,cour exotique mandarine et fève tonka.

RÉSERVATION AU 09 79 99 81 47
Dîner 155€/ adulte et 45€/ enfant (menu adapté)
Accord Mets et Vins proposé sur place
Ambiance musicale live

Le S
RESTAURANT