



DINER DU JEUDI FÉVRIER 2019

45 € par personne.

*Carpaccio de Noix de Coquilles saint jacques
aux agrumes, émulsion de citronnelle et gingembre*

Ou

*Escalopes de Foie gras de canard poêlées
Bouillon léger aux saveurs de cidre Kystin,
Brunoise de légumes*

*Noix de Ris de veau rôti, déclinaison de céleri
Jus de veau crémeux*

Ou

*Filet de Barbue sauvage poêlé, mousseline de Panais,
Salsifis rôti et condiment noisette, jus de Barbue réduit*

*Option : Fromages affinés de la Kérouzine
(Maître fromager à Vannes) + 5 €*

Mousse au chocolat d'Amazonie (bio équitable)

Crémé anglaise aux pétales de rose

Ou

*Cheese Cake, vanille et aux oranges Bio,
coulis d'avocat*

Serge Lignières en maître de maison,

*Secondé par Christopher Le Coq aux fourneaux
ont le plaisir de vous proposer ce menu spécialement
réalisé pour cette occasion.*

www.gavrinis.com

