

RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE

2 0 2 5



La bienvenue du Ty-gasnou :
Champagne rosé et amuse-bouches

ENTREE

Tartare de Saint-Jacques de la baie de Morlaix, fraîcheur de pomme Granny et chips de panais
(Viré-clessé domaine des tourterelles 2020 12cl)

Croquette d'effiloché de canard et foie gras, crème légère de champignons des sous-bois
(Saint Emillion grand cru Château Jean Faure 2018 12cl)

PLATS

Filet de turbot en croûte d'herbes fines, julienne de légumes croquants et sauce au vin jaune
(Guy Bocard récoltant Meursault 2020 12cl)

Trou normand sorbet pomme et Calvados

Joue de bœuf confite à basse température, millefeuille de pommes de terre à la truffe noire, jus corsé au poivre de Kampot
(Moulis Château Poujeaux 1995 12cl)

FROMAGE

Sélection de fromages affinés, à la découpe + 15 €

DESSERT

Espuma au champagne Denizon, éclats de meringues croustillantes et sorbet passion exotique

Que la fête commence !!!!!

Tous en Piste !

Menu 115 euros.

Proposition d'accord mets/vin (+40 euros 4 verres cf menu)