

## 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 Emilion 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 )