

Le Menu St Sylvestre 2017 au Manoir de la Jahotière

Six services et dix-huit saveurs

Huîtres

Plate n°2 du Golfe du Morbihan
et **C**reuses n°3 de la baie de Quiberon
et **C**reuses n°3 la Pousse en Clair de Marennes Oléron

Foies Gras de Canard

Poêlé et ses pickles betterave
et **M**i cuit maison au Colombo, Chutney de dattes et amandes
et **E**n Cromesquis aux agrumes

Ravioles de Crustacés

Langoustines rôties, citron confit, jus de carapace
et **C**rabe au gingembre et coriandre, bouillon de crustacés à l'eau de coco et citronnelle
et **H**omard Bleu flambé, crème de carapace parfumée à la cardamome verte
et à la cannelle

Bêtes à Plumes

Ballotine de cuisses d'oie confites au romarin, purée de topinambour fumé
et **S**uprême de pintade rôti à l'ail noir d'Aomori, Jus de viande tranché à l'huile de truffe,
petits légumes de saison glacés
et **P**avé d'autruche grillé, béarnaise au shiitake
galette de pommes de terre, chips de vitelotte

Fromages

Beignet de marbré, chutney de poire et noix
et **C**hèvre et mesclun
et **P**rofiteroles de curé nantais et potimarron

Gourmandises

Coulant chocolat 64% cœur caramel beurre salé
et **B**rochette ananas rôti au poivre Malabar et guimauve coco
et **C**roustillant praliné pistache, kiwi

Le menu : 82 € par personne (hors boissons)

L'accord mets et vins : 98€ par personne (4 verres et 1 coupe de champagne)

Apéritif offert