

Menu du Nouvel An 110 €/Pers.

Coupe de champagne
accompagné de sa tranche de foie gras marbré
au cacao Van Houten

Carpaccio de Saint-Jacques aux notes de
mangue, combava et baies roses

Filet de Bar sauvage mariné aux herbes,
carottes glacées, risotto à la Truffe et aux éclats
de sarrasin

Médailon de Chapon de la ferme de Kernean
farci aux Cèpes
millefeuilles de pommes de terre,
sauce Forestière

TROU BRETON
boule de glace pomme cidrée, fine de Bretagne

Trio de Fromage de la fromagerie ST Marc

Part de bûche du pâtissier
Biscuit madeleine au sirop d'érable,
Namelaka noix de pécan et caramel vanillé

**RESTAURANT LE MEN RUZ 70 CHEMIN DE LA POINTE
PORT DE PLOUMANAC'H
RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 06.95.22.00.67**