

Menu du Nouvel An



Mise en bouche

Entrées

Entrée de la mer

Trio de Saumon

(Saumon fumé artisanal - Gravlax maison - Tartare de saumon au couteau)

Suivie de l'Entrée du terroir

Médailles de Foie Gras maison, Pain d'Epices - Chutney d'oignon confit et raisin de Corinthe

Trou Breizh

Plats

Brochette de noix de St Jacques snackées - sauce saté - purée de patate douce

Suivi de :

Filet de Bœuf VBF, sauce aux Morilles, gratin dauphinois et légumes d'hiver

Dessert

Dôme chocolat noir - cœur caramel - Crème de Chataigne

Service à 20h45 – Prix TTC hors boissons : 70 euros

Réservation de préférence avant le 20 décembre 2019 – 02 97 33 40 57

L'ARRÊT O' PORT – 36 rue du Port – 56570 Locmiquélic

