

Menu de Noël

Dîner du 24 décembre 2023

140€/pers.

AMUSE BOUCHE

Riz croustillant, gel rougail tomate et morue frite
servi avec une coupe de champagne

ENTRÉE

Nems d'effiloché de joue de porc ibérique, sauce civet émulsionnée
au foie gras, noix de Saint Jacques de Bretagne marinée
au vinaigre de mélasse de canne à sucre et sirop galabé

POISSON

Légine rôtie, risotto de moules A.O.P. du
Mont St Michel safranées, émulsion carry poisson

VIANDE

Suprême de chapon de "La ferme Yann",
farce fine truffée, cuisse confite, jus à la truffe

DESSERT

Cadeau en chocolat
Biscuit joyeuse au gruë de cacao, noix de pécan, praliné,
éclats de noix de pécan, appareil à bombe chocolat Andoa Valrhona

CAFÉ ET MIGNARDISES

Eaux d'Iloha plate ou pétillante

iloha
SEAVIEW HOTEL ☆☆☆

*Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant,
une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.*