VictoriaHall

RÉVEILLON

SAINT-SYLVESTRE · 31 DÉCEMBRE 2026

AMUSE-BOUCHE

Mini chou au tourteau, mayonnaise au yuzu

* * * * * * *

ENTRÉES

Pressé de foie gras du Domaine de Limagnol, gel à l'orange,
déclinaison de carotte : glacée, purée à l'orange, gel, pickles et chips

puis

Saint-Jacques des côtes bretonnes, crémeux de chou-fleur
à la truffe melanosporum, fraîcheur de chou-fleur, vinaigrette corail

* * * * * * *

POISSON

Lotte de Bretagne rôtie, fregola sarda au vieux parmesan,
châtaignes et girolles, émulsion d'un fumet au vadouvan

* * * * * * *

VIANDE

Suprême de chapon fermier, sauce poulette au champagne,
purée de panais, palet de navet au raisin, gel et chips

* * * * * * *

FROMAGE

Brie à la truffe

* * * * * * *

DESSERT

Baba au rhum et vanille de Madagascar,
ananas en sorbet et en suprêmes, crème mascarpone

Menu du Réveillon : 130 € par personne

Prix TTC, Service Inclus – Chèque et Ticket restaurant non acceptés