

Savourez l'esprit des Fêtes
à la Thalassa de Parnic



Offrez-vous le plaisir de profiter pleinement de vos réveillons au Restaurant La Source

MENU DE NOËL

Trois mises en bouche

Cromesquis d'artichaut à la truffe

Huître grillée purée d'échalotes grises et gel vinaigre de framboise

Foie gras de canard à la vanille fumée

(Accompagnées d'une flûte de champagne)

Pour continuer

Fine tartelette à l'esturgeon et spiruline

Ballotine de chapon fermier aux marrons, sauce foie gras et gnocchis à la farine de sarrasin bio

Bûche de noël au chocolat Guanaja 70%

Enfin

Macaron au champagne

Pâte de fruits pomme-yuzu maison

Orangette

Prix : 85€ TTC/personne

Modalités de réservation : dans la limite des places disponibles

- Par mail : info.resa@thalassopornic.com
- Par téléphone au 02 40 82 21 21

MENU SAINT SYLVESTRE

Trois mises en bouche

Cromesquis d'artichaut à la truffe

Île flottante aux langoustines

Gravlax de saumon et caviar d'Aquitaine

(Accompagnées d'une flûte de champagne)

Pour continuer

Tagliatelles de noix de St Jacques bretonnes parfumées au citron
« main de bouddha »

Foie gras de canard au vin jaune, brioche toastée
et confit de baies d'argousier

Turbot poché à la dulce, beurre de champagne et dauphine de
topinambours bio aux trompettes de la mort

Mont-Blanc revisité à la vanille et potimarron
(Accompagné d'une flûte de champagne)

Enfin

Macaron au champagne

Pâte de fruits passion maison

Orangette

Modalités de réservation : dans la limite des places disponibles

Prix : 190€ TTC/personne

- Par mail : info.resa@thalassopornic.com
- Par téléphone au 02 40 82 21 21