ST SYLVESTRE

DÎNER 31 DECEMBRE 2024
LE 21 PORNIC

139 € LE MENU

DÉBUT DE SOIRÉE

#Oursin au naturel

#St Jacques en carpaccio au citron cédrat

#Huître Gillardeau n°3 en fine gelée et blé noir

ODE À LA MER

Zéphyr de Chou Fleur, araignée de mer et caviar Kristal de la maison Kaviari

CREVETTE IMPERIALE

Carabineros cuit sous la salamandre, sabayon au safran, esprit d'une paella

VOLAILLE DE LA FERME DE LA COUARTIERE EN 2 SERVICES

1er service : la cuisse confite dans un bouillon de pot au feu généreusement truffé

2ème service : le filet rôti sur l'os, cerfeuil tubéreux doré, jus de volaille à l'estragon

FROMAGE PORNICAIS

crème brulé au curé Nantais et cerise Amarena

BEC SUCRÉ

Clémentines en quartier tiédies à la poêle, financier à la carotte, crème citron, sorbet patate douce et baie des cimes,

UNIQUEMENT SUR RESERVATION 02.51.18.15.95