

Menu de Noël

Dîner du 24/12
Déjeuner et dîner du 25/12

Restaurant Le Ruban Bleu

Réservation au 02.40.60.24.86

ou h5692@accor.com

Tarifs : 59€ (2 plats) ou 76€ (3 plats)

Accord Mets & Vins en supplément :

1 coupe + 2 vins + 1 boisson chaude + eau : 28€

1 coupe + 3 vins + 1 boisson chaude + eau : 36€

Mise en Bouche

Menu

Gravlax de Foie Gras

Pomme acidulée / viande des Grisons / Pain brioché

*AOP Champagne Tsarine Brut 12cl**

Noix de Saint Jacques Cuites à la Flamme

Cerfeuil Tubéreux / Pulpe de Citron Vert / Kumquat confit au Sel de Guérande

*AOP Riesling Cuvée Louis Klipfel 10cl**

Dos de Lieu jaune de Ligne rôti, Crème de Chair d'Oursin au Lambig

Célerisotto à la Tome de Rhuy / Panais et Radis Green Meat rôtis à l'Huile d'Argan

*AOP Pouilly Fumé Les Ombelles 10cl**

OU

Mignon de veau en croûte d'Algues du Croisic, Jus Serré à l'Épine Noire

Mousse de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe/Butternut mariné et Navet glacé

*AOP Saint Amour Château des Bachelards 10cl**

Tarte Fondante au Chocolat Manjari 64%

Ganache de Cassis et Meringue Crémeuse au Sichuan

*Porto Rouge Graham's Tawny 6cl**

Mignardises

Ce menu est "Fait Maison"

Tarif TTC service compris

Merci de nous signaler tout régime ou allergie alimentaire

Menu Enfant

Restaurant Le Ruban Bleu

Réservation au 02.40.60.24.86
ou h5692@accor.com

Tarifs : 14€ (2 plats)
ou 18€ (3 plats)

*Gaufre Parmentière au Fromage frais,
Crevettes et Radis*

OU

*Velouté de Patate douce et Carotte,
Pain grillé au Chèvre et Noisettes*

*Pavé de Saumon à la Crème de Parmesan,
Rigatoni et Chou-fleur grillé*

OU

*Dodine de Poulet Croustillant,
Gratin Dauphinois et Champignons*

Tartelette Amandine aux Pommes et Caramel

OU

Moelleux au Chocolat Noir 62%, Mousse de Riz au Lait

*Ce menu est "Fait Maison"
Tarif TTC service compris*

Merci de nous signaler tout régime ou allergie alimentaire