



# MENU MAGIQUE

33 €

*Noix de St Jacques snackées aux pétales de Guanciaie,  
carottes confites aux chanterelles*

*ou*

*Verrine de filet de faisan sauvage et magret fumé,  
salade de mangue et pickels maison*

*L'indétrônable chapon rôti de Guilliers  
en farce de fruits secs*

*ou*

*Filet de kangourou extra tendre  
mariné au Whisky breton*

*ou*

*La papillote des Fêtes : joues de cabillaud,  
Crevette tropicale en persillade et crevette kuro  
(panure croustillante japonaise)*

*Macaron Belle Hélène,  
Guimauve, chou pop-corn*



*Terre des Sens*

*Commande au 02 97 74 06 03*





# MENU

## DÉLICES D'HIVER

35 €

*Saumon gravlax et ses perles de citron et oignons balsamiques, achards de chou rouge et betterave aux myrtilles*

*ou*

*Risotto aux cèpes, mignon de cerf fumé, faisane sauvage*

*Brochette de Langouste snackée au sésame, fricassée de légumes à la bière blanche bretonne*

*ou*

*Duo de filet Mignon de Cerf frais et fumé, crumble d'herbes à l'ail noir*

*ou*

*Cuisse de Pintade confite à la mandarine et aux belles dattes*

*Macaron Belle Hélène, Guimauve, chou pop-corn*



*Terre des Sens*

*Commande au 02 97 74 06 03*





M E N U  
V É G É T A R I E N

30 €

*Flan de potimarron aux chanterelles,  
Falafels de pois chiche*



*Risotto de Kasha (sarrasin grillé)  
à la patate douce et girolles*



*Macaron Belle Hélène,  
Guimauve, chou pop-corn*



*Terre des Sens*

*Commande au 02 97 74 06 03*

