

Menu « Corsaire »

 Bateau petit croiseur voilier de 1954
Longueur 5,50 m, voilure grande voile 11 m²

Amuse-bouche.

Homard bleu, marbré de foie gras & anguille fumée,
Pack choï & dashi crémeux.

Puis,

Filet de bar de ligne au beurre d'herbes.

Puis,

½ Pigeon fermier de Louargat « au sang » rôti en bécasse,
Légumes beurrés au jus de volaille.

Puis,

Nougat de Roquefort du mendiant & pain de mie au cacao.

Dessert au choix

Citron confit, crème citron & mousse de mangue sabot,
Crème glacée agrumes.

Ou

Crêpe dentelle aux fruits rouges,
Crème bergamote, glace verveine.
