



restcoqenpate@orange.fr

Tel 02 98 83 02 94

Yann Kermarrec

Tripadvisor Michelin

34 place du Château Lesneven 29260

31 Décembre 2018

Autour d'un Grand Champagne Haton

Notre Mise en bouche festive

Foie gras confit par nos soins Clémentines,
Et Craquant Pistache

Ormeaux, Marrons et Dulce

Notre pause Fraicheur : Sorbet Mascarpone et Eclats de Mélano

Homard et Poularde de Bresse

Cocotte de légumes Racines et Truffes

Sauce Ivoire

Pour les amateurs en option (Suppl 2,50 euros) :
Nougat de Fourme d'Ambert et Fruits des mendiants
Mesclun d'herbes fraîches

Juste avant Minuit les douceurs sucrées

Ananas Rôti, Sorbet Tout soleil, Biscuit Coco/Vanille

Sélection des vins aux Verres

Nous vous ferons une sélection de Vin en adéquation et suivant vos goûts

Formule à 93 euros hors boissons

Accord Mets/Vins a partir de 15 euros par personne



Menu du 25 décembre et 1er Janvier 2018 Midi
47 € par personne

Coupe de Champagne et sa Mise en bouche festive

Foie gras confit par nos soins, Clémentines
Et Craquant Pistache

Saint Jacques rôties au Sésame
Makis Coriandre

Carré de veau en cocotte, Pancetta et Tuile Parmesan
Pomme de Terre truffées

Pour finir en douceur

Tube Chocolat Grand cru, Williamine glacée
Espuma Caramel/Beurre salé

Mignardises Sucrées Maison
