RESTAURANT LE 180

Menu du Réveillon

du Nouvel An

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Amuse-bouche
Carotte rôtie, orange sanguine, cumin torréfié et crème crue

~

Araignée de mer & huître
pomme acidulée, crème crue légèrement fumée, caviar Oscietre et croustillant de blé noir

~

Coquille Saint-Jacques de Bretagne
topinambour, truffe noire, noisette et jus de coquillages au vin jaune

~

Homard bleu breton
salsifis glacés, coquillages, beurre blanc au champignon et caviar

~

Pigeon rôti, cuisse confite
foie gras poêlé, chou rouge acidulé, betterave fumée et jus au genièvre

~

Vieux Comté affiné
endive caramélisée, raisin au verjus et jus réduit au Savagnin

~

Omelette norvégienne à la vanille Bourbon
parfum de rhum ambré

~

Potimarron aux épices douces
textures d'orange

~

Mignardises

230 € *TTC par personne*

Incluant 3 verres de vin et 1 coupe de champagne

Soirée dansante animée par un DJ





Menu du Réveillon

du Nouvel An

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

RESTAURANT LE 180