



SAINT SYLVESTRE AU PETIT TONNEAU

Noix de Coquille Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Rôti au
Beurre d'Algue, Caviar de Sologne et Mousseline de Topinambours



Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Cuit au Vin Chaud,
Gel de Coing, Pain aux Fruits Secs



Demi-Homard Breton, Bouillon de Carcasse au Thé Fumé,
Choux et Shitaké



Suprême de Chapon Rôti, Caillettes de Cuisse Glacées au Jus,
Écrasé de Pomme Ratte à la Truffe d'Hiver



Brie aux Noix



Soufflé Glacé à la Mandarine Impériale

260€ ttc prix par personne

« Toute l'équipe d'Au Petit Tonneau vous souhaite
une Bonne et Heureuse Année 2026 »

