

HÔTEL - RESTAURANT - BRASSERIE

**LE CENTRAL**

DILON - FIACF GRANGIER

## Menu de fêtes

*Le réveillon du 24, déjeuner du 25 décembre et déjeuner du 1<sup>er</sup> janvier*

*65.00€ avec poisson ou viande*

*75.00€ avec poisson et viande*

En amuse-bouche,  
Guimauve au comté  
Pain noir au saumon fumé  
Jambon Bellota 100% Ibérique

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de pomme verte  
ou

Coquilles Saint-Jacques snackées,  
légumes racines, sauce champagne

Médallions de lotte de Roscoff, coulis de langoustines,  
mouseline aux brocolis d'Armelle, riz noir Vénéreé  
et / ou

Filet de bœuf Charolais de Côte d'Or aux morilles,  
potimarron et noisettes grillées

Chariot de fromages affinés

Bûche chocolat noir - crème brûlée  
Fraicheur d'ananas à la vanille bio et rhum Don Papa  
Crème glacée au gingembre confit

Mignardises

