EMERIA

1 Av. du Château Hébert | DINARD

MENU ADULTE
RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Saint-Jacques Bretonne de plongée
En tartare, dans sa coquille, huile parfumée à la bergamote, caviar de France, raisin de mer, citron caviar

Mi-cuit de foie gras de canard du Sud-Ouest
À la truffe melanosporum, condiment kiwi et poivre long de Kampot

Bœuf Wagyu et huître creuse de Cancale
Bouillon umami dans l'esprit d'une fondue

Amertume
Gin, pamplemousse, mélisse

Homard bleu de nos côtes
Légumes d'hiver et crème d'oursin

Plateau de fromages affinés de nos régions

Effervescence
Orange sanguine, thym-citron, baie de timut

Spirale dorée au chocolat
Galet au chocolat noir Caraïbes de la maison Valrhona, main de bouddha confite, orange sanguine & crémeux citron noir

MENU ENFANT
RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

COCKTAIL DU NOUVEL AN (SANS ALCOOL)

ENTRÉE

Mi-cuit de foie gras de canard du Sud-Ouest, Brioche maison et son chutney
ou
Assiette de truite fumée artisanale de Bretagne, Blinis et sa crème citronnée

PLAT

Filet de bœuf façon Rossini
Jus corsé, croustillant de pommes de terre
ou
Pavé de saumon Bömlo rôti
Velouté iodé, croustillant de pommes de terre

DESSERT

Moelleux au chocolat noir Valrhona
Et sa glace vanille intense
ou
Pavlova exotique de notre pâtissier

INFORMATIONS ET RÉSERVATION

Réservation obligatoire : 02 99 16 78 10 ou restauration@emeriadinard.com

Menu adulte : 180 € (hors boissons)
Menu enfant - 45 € (jusqu'à 12 ans)