

## LE TAM-TAM



### MENU DU NOUVEL AN

31 DECEMBRE

(100€)

(hors boissons)

\*Amuse-bouche : accras de poisson et sa sauce aigre doux  
\*\*\*\*

\*Ceviche de st jacques au lait de coco, sauce vierge de légumes.  
OU

\*Gyozas de bœuf et foie gras poêlé et sa sauce à la truffe.  
\*\*\*\*

\*Magret de canard IGP Sud-Ouest façon Rossini et son écrasé de pommes de terre vanillé à la vanille Bourbon de Madagascar et son jus sucré salé.  
OU

\*Queue de Homard bleu Breton sur Macaroni and cheese au pince de homard et sa sauce Armoricaïne maison.  
\*\*\*\*

\*Crèmeux de quinoa à la cardamome et kadaïf frit et miel de lavande de st Clair.  
\*\*\*\*

\*Trompe l'œil glacé à la noix de coco et ananas rôti sur sa tatin d'ananas et son crèmeux coco-caramel.  
OU

\*Déclinaison de chocolat noir aux truffes  
\*Café



**RESERVATION: 04 94 22 06 53**