



Lettre des Amis *du Cheval Blanc de Diefmatten*

NE PAS MANQUER FIN JANVIER DEBUT FEVRIER

Grand Buffet aux Saveurs

de l'Océan 2022 Formule à 62 €

Bisque de Crustacés et Dentelles de Blé noir

Rosace de Saumon Fumé comme faisait François

Terrine de la Mer au poivre vert, « René ARCHAMBAUD »

Salade KERNOYAL (Langoustines et St Jacques , en salade)

Huîtres Creuses, baie de Quiberon, et selon arrivage

Langoustines, Crevettes roses, Bulots,

Araignées, Gros Tourteaux en Carapace et en salade « Belle Isle »

Lieu Jaune de Bretagne cuit entier au court bouillon

Saumon de Haute Mer " EN BELLE VUE "

Accompagnés de leurs sauces :

Sauce Cocktail, Mayonnaise, Tartare

Petites Salades fraîches

Sorbet Pomme Calvados

Poissons recettes René ARCHAMBAUD de Quiberon :

Daurade Royale étuvée sur un coulis de Carottes

Ou Escalope de Bar cuit sur Algues, Beurre blanc Nantais

Ou Aileron de Raie sauté aux pommes, beurre noisette au vinaigre de cidre

Dentelles de Blé noir

Desserts Bretons au choix

Les Petits four Maison

Les Midis à partir de 12h15 :

Vendredi 21 Janvier
Samedi 22 Janvier
Dimanche 23 Janvier
Vendredi 28 Janvier
Samedi 29 Janvier
Dimanche 30 Janvier
Vendredi 4 Février
Samedi 5 Février
Dimanche 6 Février

Les Soirées à partir de 19h15 :

Vendredi 21 Janvier
Samedi 22 Janvier

Vendredi 28 Janvier
Samedi 29 Janvier

Vendredi 4 Février
Samedi 5 Février

-
-
**Entrée Buffet à volonté,
pour suivre Poissons fins façon René Archambaud de
Quiberon Desserts Bretons au Choix**

Buffet à volonté

- 👑 Bisque de Crustacés et Dentelles de Blé noir
- 👑 Rosace de Saumon fumé comme faisait François
- 👑 Terrine de la Mer René Archambaud
- 👑 Salade Kernoyal (Crustacés et Saint-Jacques en salade)
- 👑 Huitres creuses, Langoustines, Crevettes roses, Bulots
- 👑 Araignées, Gros Tourteaux en Carapace
- 👑 Lieu jaune cuit entier au court-bouillon
- 👑 Saumon de Haute Mer « en belle vue »
- 👑 Accompagnés de leurs sauces : Sauces Cocktail, Mayonnaise, Tartare
- 👑 Petites Salades fraîches

