la tête en l'air
CUISINE LIBRE

RÉVEILLON
SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2026
sur réservation



MENU SURPRISE EN 9 ÉTAPES

Les ingrédients dans le désordre,
la découverte intacte...

Réservations
lateteenlair-vannes.com
ou au 02 97 67 31 13
43, rue de la Fontaine • Vannes

Pour ce dernier dîner de l'année, nous vous dévoilons les principaux ingrédients de notre menu. Leurs associations resteront une surprise, pour laisser toute sa place à la découverte...

amande • homard breton • kiwi
noix de Saint-Jacques • clémentine • truffe melanosporum
chou-fleur • pomme de terre • aneth • courge
agrumes • champignons • langoustine • pomme
chocolat fumé • poisson de nos côtes
chou • caviar d'Aquitaine • citronnelle • ananas
noisette • volaille de Bresse • vinaigre balsamique
baie de genièvre • céleri • estragon • vanille
topinambour

Menu dégustation
230

Accord mets & vins
90

Accord mets & boissons sans alcool
50

Pause fromagère de la Maison Kerouzine
15

Allergies, intolérances et aversions importantes :

Merci de nous les signaler au moment de la réservation.

Toute adaptation éventuelle reste soumise aux possibilités de notre cuisine.