

## MENU

# Saint-Sylvestre

Coupe de Champagne

Noix de Saint-Jacques de plongée fumées,  
caviar Perle Noire, déclinaison de citron

Surf and Turf de homard bleu  
et canard gras en raviole

Chapon truffé en deux services

Syphon de Vieux comté,  
coing confit et noix de pécan

Finger chocolat Macaé,  
Poire « Louise Bonne d'Avranches »

Prix du Menu 75€

Menu accord Mets et vins 95€

# Coquille

Coquille - 16 rue Nantaise. 35000 Rennes

Tel. **02 99 31 36 36** ou **resa@coquille-restaurant.fr**

# Saint-Sylvestre

Coupe de Champagne

Noix de Saint-Jacques de plongée fumées,  
caviar Perle Noire, déclinaison de citron

Surf and Turf de homard bleu  
et canard gras en raviole

Chapon truffé en deux services

Syphon de Vieux comté,  
coing confit et noix de pécan

Finger chocolat Macaé,  
Poire « Louise Bonne d'Avranches »

Prix du Menu 75€

Menu accord Mets et vins 95€

## Coquille

Coquille - 16 rue Nantaise. 35000 Rennes

Tel. **02 99 31 36 36** ou **resa@coquille-restaurant.fr**

## PENSEZ À RÉSERVER

### VOTRE FOIE GRAS MAISON

Marbré de foie gras 10 € les 100g,  
commandez votre quantité souhaitée  
Brioche maison et condiment



(NB : 130g pour 2 personnes)



### VOS PIÈCES COCKTAILS

Vous pouvez nous solliciter  
pour vos canapés de cocktail 1,50 € pièce,  
nous avons un large choix  
de réductions à vous soumettre



### VOS BONS GOURMANDS

Bons Gourmands à offrir disponibles  
pour une idée cadeau !



# Coquille

Coquille - 16 rue Nantaise. 35000 Rennes

Tel. **02 99 31 36 36** ou **resa@coquille-restaurant.fr**