

*\* Menu Végétarien 34 € \**

Entrée - Plat - Salade/fromages ou Dessert

Suppl. fromages & dessert 3 €

Choisir dans les menus les plats marqués d'un **V**

*\* Menu Dégustation 68 € \**

Terre et Mer ou Mer

Ce menu composé de petits plats, en huit services varie selon les arrivages et l'inspiration du Chef.

( servi pour l'ensemble de la table, avant 21 h )

\*\*\*

Menu servi avec l'accord mets, vins fins et champagne en apéritif ou en fin de repas, **98 €**

*\* Menu Petit Gourmet 14.50 € \**

( Menu servi uniquement aux Enfants de moins de 10 Ans )

Foie gras de canard et ses toasts

Saumon gravlax, verdurette et toasts

Salade de tomates, queues de crevettes roses et œuf dur

~~~~

Jambon blanc supérieur, purée

Filet de poisson, au beurre Angevin, ou, Filet de bœuf Français, jus de viande beurré

( Servis avec de la purée façon Joël Robuchon )

~~~~

Fruits au sucre

Crèmeux au chocolat noir 1er cru de plantation Mangaro, orange et mandarine

Coupe de glaces et sorbet trois boules

( Chocolat, Vanille, Framboise )

~~~~

**Y compris**, Un jus de fruit **Ou** Un Coca

*Nos glaces, toutes fabrications maison*

Ananas, Chocolat noir 1er Cru de plantation, Citron vert au basilic, Fraise, Framboise, Fromage blanc citronné, Foie gras de canard au Porto blanc, Gingembre frais, Mangue, Melon, Pomme verte, Vanille de Tahiti

PRIX NETS TTC, service compris

Aout 2017