

*\* Menu Végétarien, 34 € \**

Entrée -Plat - Salade et fromages OU Dessert  
Suppl. fromages et 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 ) ou frites

~~~~

Fruits au sucre  
Crèmeux au chocolat noir 1er cru de plantation Mangaro  
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, Framboise,  
Foie gras de canard au Porto blanc, Gingembre frais, Mangue,  
Melon, Pomme verte, Vanille de Tahiti