

** Menu Végétarien, 41 € **

Entrée -Plat - Salade et fromages OU Dessert

Suppl. fromages et Dessert 4 €

Choisir dans les menus les plats marqués d'un V, signalez nous vos préférences

** 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)

Saumon gravelax, verdurette et toasts
Salade de tomates, queues de crevettes roses et œuf dur

~~~~

Filet de bœuf Français, jus de viande beurré  
Jambon blanc supérieur  
Filet de poisson, au beurre Angevin  
( 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, fabrications maison ou artisanales*

Ananas, Chocolat noir, Citron vert, Foie gras de canard au Porto blanc,  
Framboise, Fromage blanc, Gingembre frais, Haddock, Mangue, Poire,  
Pomme verte, Pomme rouge de Gauciel, Tagette du jardin, Vanille de Madagascar

PRIX NETS TTC, service compris

Octobre 2021