

Menu Gourmand a 29 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en Bouche

Mille feuille au deux saumons , chantilly de Langoustine
Terrine de canard et caille , figue au thé , palmier aux herbes
Velouté de légumes de saison , perles de légumes et lardons de magret fumé maison



Dos de cabillaud , beurre St Nicolas , raviole noire
Canon de mignon de porc lardé , crème de lard champignons
Tête de veau croustillante , sauce moutarde en grains , pommes grenailles

Coupe Grecque fruits rouges , crumble , coulis de fraise , tuile caramélisée orange
Pâquerette génoise au thé matcha vanillée , framboise et chocolat blanc
Choux craquelin au deux chantilly (vanille , pistache) caramel beurre salé , pékans caramélisés

Menu Saveur a 38 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Foie gras de canard maison , chutney mangue clémentine , pain d'épices grillé
Déclinaison fumée (sorbet haddock , cabillaud et st jacques fumé maison)
Marmite de coquillages façon bouillabaisse



Sorbet

Magret de canard farci pleurottes , sauce orange Grand Marnier
Mignons de filet de veau saveur de la forêt
Tête a tête de saumon et lotte au deux sauces

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Mille feuille façon Opéra , vanille , amaréna , chocolat noir
Déclinaison de chocolat (macaron , cœur coulant , bouchée et viennois)
Nougat glacé maison , coulis de framboise

Menu Prestige a 48 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Tartare de bulot saumon homard avocat , sauce curry coco , citron confit
Farandole de St jacques , sauce Lucifer
Foie gras poêlé , effeuillé de pomme étuvée , sauce pommeau , croutons de pain d'épices

Sorbet

Demi homard Europe , beurre de Sauterne orange
Coeur de ris de veau braisé au Morilles
Filet de bœuf Français , glace de vin et brisures de truffe



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Entremet glacé mangue vanille passion , biscuit sablé Breton maison
Palette des desserts (roulé thé matcha framboise , viennois chocolat , biscuit sablé amaréna et sorbet)
Gratin banane coco chocolat

JANVIER 2023