



Menus fête des Pères (Dimanche 21 Juin le midi)



Menu Saveur 39 €

Foie gras de canard Français Maison , chutney pomme fraise , pain au lait grillé
OU Tataki de thon rouge , chiffonnade de choux chinois , coulis estival

Sorbet Citron jaune arrosé de GET 27

Filet de daurade sauce Cointreau orange
OU Magrets de caille coulis d'écrevisses

Nougat glacé framboise , coulis de fraise
OU Pavlova coco banane , chocolat chaud chantilly
OU Ananas Melba (ananas frais , sorbet cassis ,
sorbet ananas , coulis cassis , chantilly)

Ou Menu Prestige 49 €

Pétales de st jacques , feuilles saumon fumé , sauce Norvégienne
OU Palette d'entrées (foie gras maison , tataki de thon ,
pétales st jacques saumon fumé , soupe de melon)
OU Foie gras Poêlé , melon frais , sauce caline

Sorbet Citron jaune arrosé de GET 27

Trilogie de la mer snakée (rouget , st jacques , thon rouge) au deux sauces
OU Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac
OU Dégustation de viandes (caille , araignée cochon , ris de veau) au deux sauces

Palette de dessert (Brownies , Pavlova , crumble pêche abricot ,
verrine Grecque ananas)
OU Dessert au choix dans menu a 39 €

Sur réservation avec acompte de 40€ par personne au 02.32.38.35.15

