

Menu Dégustation

Entrées

Feuilleté de ris de veau aux champignons.
Saint-Jacques snackées, purée de butternut, beurre noisette.
Terrine de foie gras maison, oignons tièdes, toasts.
Ravioles de langoustines, crème demoiselle.

Plats

Filet de Boeuf forestière. Frites, légumes.
Magret de canard rôti, jus corsé miel moutarde. Frites, légumes.
Dos de lieu jaune snacké, crémeux de légumes, sauce vierge.

Desserts

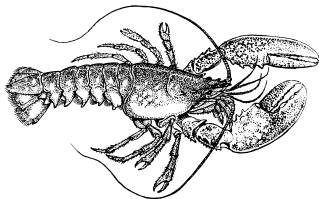
Assiette de fromages.
Moëlleux au chocolat coeur coulant, crème à la pistache.
Paris Brest ganache chocolat blanc, coulis de noisette.
La crème brûlée à la vanille.
Pavlova aux fruits exotiques, crème légère vanille coco, sorbet passion

Plat	26,50€
Plat Dessert	34€
Entrée Plat	37€
Entrée Plat Dessert	44€

Nous informons notre aimable clientèle que, le dimanche et les jours fériés, la formule complète entrée, plat et dessert doit être prise dans son intégralité.

Menu Homard

Pour deux personnes.



Prix par personne

Plat	50,50€
Plat Dessert	58€
Entrée Plat	61€
Entrée Plat Dessert	68€

Entrées

Feuilleté de ris de veau aux champignons.
Saint-Jacques snackées, purée de butternut, beurre noisette.
Terrine de foie gras maison, oignons tièdes, toasts.

Plat

Demi-homard breton grillé à la façon du Chef.
Frites et coulis de langoustines.

Desserts

Assiette de fromages.
Moëlleux au chocolat coeur coulant, crème à la pistache.
Paris Brest ganache chocolat blanc, coulis de noisette.
La crème brûlée à la vanille.
Pavlova aux fruits exotiques, crème légère vanille coco, sorbet passion