

Menu du Terroir 34 €

Mise en Bouche

Crémée de Crustacés et Moules
au Safran

Ou

Caviar d'Aubergines, Coques au Citron,
Salade de Roquette à la Vinaigrette de Noix

Filet de Colin,
Lentilles au Lard et Sauce au Vin rouge

Ou

Pavé de Pieds de Cochon pané,
Jus de Viande au Vinaigre de Banyuls,
Purée de Pommes de Terre à la Ciboulette

Pressé de Pommes confites au Cidre,
Glace à la Crème de Lambig,

Ou

Entremet à la Poire et Poire confite,
Glace à la Vanille Bourbon

Menu Découverte 59 €

Mise en Bouche

Saint Jacques rôties, Mousseline de Céleri,
Poêlée de Champignons au Persil plat,
Salade d'Herbes à la Vinaigrette de Noisette

Ou

Foie gras de Canard Maison
Cuit au Torchon en Croûte Poivrée

Ou

6 Huîtres creuses de Bretagne N°2

Filet de Saint Pierre au Plat,
Nage de Légumes Racines et Trompettes
Pommes croquettes au Raifort

Ou

Aiguillette de Pintade au Lomo,
Mousseline de Potiron,
Carottes glacées et Betterave confite

Ananas confit et Mousseline de Mangue,
Sorbet aux Fruits de la Passion

Ou

Dôme au Chocolat, Cœur de Fruits rouges
Glace à la Vanille Bourbon

Menu Terre et Mer 78 €

Ce menu vous est proposé uniquement pour l'ensemble de la table

Ravioles de Palourdes grises et St Jacques
Beurre de Truffes

Ormeau Sauvage,
Pommes de Terre Maxim's
Sauce à l'Ail doux et aux Herbes

Filet de Sole au Beurre de Noisette et Citron,
Confit de Navets et Panais au Bouillon

Crèmeux de Chocolat et Thé Matcha
Biscuit Brownie à la Cacahuète,
Glace Matcha

Menu Petit Gourmet 13.50 €

Jusqu'à 12 ans

Blanc de Volaille ou Poisson Blanc,
Galettes de Pommes de Terre

Glace ou Sorbet Maison

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)

22 € les 100gr

Ormeaux Sauvages, Pommes de Terre Maxim's
Sauce à l'Ail Doux et aux Herbes

52 €

Prix net TTC
Boisson non comprise