

Menu du Terroir 35 €

Mise en Bouche

Filets de Maquereau « marinés-grillés »,
Patates douces et Herbes de chez Pascal

Ou

Choux Fleur en crème et rôtis,
Nems de Coques aux Légumes, Sauce à la Laitue

Brandade de Colin,
Pommes fondantes au Bouillon et Roquette

Ou

Joue de Porc confite à la « Coreff Brune »
Carottes glacées

Pressé de Pommes confites, réduction de Cidre,
Glace à la Crème de Lambig
(alcool d'eau de vie de Cidre)

Ou

Entremet à la Mangue – Passion
Sorbet à la Mangue

Menu Découverte 59 €

Mise en Bouche

Langoustines rôties,
Crème d'Asperges,
Asperges vertes et blanches aux Tomates confites en Vinaigrette

Ou

Foie gras de Canard Maison
Cuit au Torchon en Croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

Filet de Lieu rôti à la Béarnaise d'Araignée,
Tatin de Pommes de Terre safranée,
Légumes à l'Estragon

Ou

Quasi de Veau,
Frite de Polenta et Légumes à la Purée d'Olives noires

Crèmeux Choco-Coco
Glace Coco

Ou

Palet Citron-Olive
Glace à l'Huile d'Olive Extra

Prix net TTC
Boisson non comprise

Menu Terre et Mer 79 €

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

Beignets de Langoustines à l'Amarante,
Confit de Tomates aux Epices
Salade d'Herbes et Beurre de Truffes

L'Ormeau sauvage, Pommes « Maxim's »
Beurre à l'Ail doux et aux Herbes
Mesclun

Nage de Sole Printanière au Cerfeuil

Parfait Verveine Citronnelle,
Quelques Fraises fraîches et d'autres rôties...

Menu Petit Gourmet 15 €

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)

25 € les 100gr

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

55 €

Prix net TTC
Boisson non comprise