

Menu du Terroir 39€

Mise en Bouche

Conchiglioni farcis aux Pieds de Couteaux
Mousseline de Céleri et Crémée de Persil

Ou

Suprêmes de Caille panés,
Poireaux Vinaigrette Moutardée

Filet de Colin rôti,
Risotto de Sarrazin et Andouille,
Brunoise de Légumes d'Hiver

Ou

Joues de Porc confites au Vinaigre de Cidre,
Choux cuisinés et Pommes confites au Beurre ½ sel

Entremet façon Crumble Pomme
Glace Manzana

Ou

Poire William,
Biscuit aux graines de Fenouil
Glace Oseille

Menu Découverte 65€

Mise en Bouche

Saint Jacques rôties,
Poêlée de Choux Fleur, Céleri et Kasha,
Beurre de Truffes

Ou

Foie gras de Canard Maison cuit au Torchon en croûte Poivrée

Ou

9 Huîtres creuses de Bretagne N°4

Filet de St Pierre au Plat,
Salsifis glacés au jus de Viande,
Pleurotes et Shitakés sautés

Ou

Blanc de Pintade en Ecailles de Lomo,
Mousseline de Carottes au Cumin et Echalote en Chemise

Boutons d'Agrumes,
Pâtissière Marnier, Déclinaison de Citron
Sorbet Yuzu

Ou

Chocolat Matcha et Grué de Cacao

Menu Terre & Mer 85€

Dans un souci de qualité et de convivialité ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

St Jacques rôties, Viennoise d'Agrumes,
Beurre de Cresson
Caviar Kaviari

Civet d'Ormeau aux Bigorneaux
Betterave au Feu de Bois
Sauce au Vin rouge

Sole en Millefeuille de Légumes d'Hiver,
Beurre de Truffes

Feuilles de Sarrasin,
Caramel et Foin

A la Carte

Le Homard cuisiné à notre façon (pièce de 500 gr)	16€ les 100g
Ormeaux Sauvages, Pommes de Terre Maxim's Sauce à l'Ail Doux et aux Herbes	52 €

Menu Petit Gourmet 15€

Jusqu'à 12 ans

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

Glace ou Sorbet Maison