



Menu Sympa

35€

Entrées

L'œuf Parfait façon forestière, mouillette de pain, chips de ventrèche

Pétales de Cabillaud confit sur un lit de salade de choux rouge, dentelles sésame et sauce fromage blanc

Plats

Joue de bœuf confite, jus de vin rouge, crème de carottes curcuma, trilogie de choux fleurs, tagliatelles fraîches

Lotte laquée au gingembre, bouillon Thaï, nouilles et paksoï

Desserts (ou Fromage)

Poire pochée crème légère chocolat blanc, glace aux épices

Figues rôties au miel, Strazel noisette, glace au miel de châtaigne, réduction de Floc



Menu Détente

48€

Entrées

Foie gras cuit au torchon marbré aux épices, confiture de saison et gelée de Floc

Tartare de bar mangue et agrumes et baies roses, salade de jeunes pousses, chips de fines herbes

Plats

Tournedos de taureau sauce madère, crème d'oignons, pommes de terre fondantes, oignons frits

Noix de Saint Jacques snackées jus de jambon de pays, légumes anciens sautés, choux frisé et chips de jambon

Fromage

Desserts

Soufflé ananas, sorbet Pina Colada, gelée de rhum blanc

Le « Tout Chocolat » à l'agrumes (chocolat Vanuari lait 39%, Cluizel)



Menu Grands Classiques

Par table complète uniquement

65€

Entrée

Foie poêlé aux pommes flambées au Calvados, crumble aux épices

Poisson

Langoustines grillées, fondue de poireaux, polenta, sauce vanille

Viande

Ris de veau sur cassolette aux Haricots Paimpol

Fromages

Assiette de fromages affinés

Dessert

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé



A La Carte

Entrées

L'œuf Parfait façon forestière, mouillette de pain, chips de ventrèche	15€
Pétales de Cabillaud confit sur un lit de salade de choux rouge, dentelles sésame et sauce fromage blanc	18€
Foie gras cuit au torchon, marbré aux épices confiture de saison, gelée de Floc	24€
Tartare de bar mangue et agrumes et baies roses, salade de jeunes pousses, chips de fines herbes	22€
Foie poêlé aux pommes flambées au Calvados, crumble aux épices	28€
<i>Les Huitres Gillardeau n°3 (à la pièce)</i>	3.5€

Plats

Joue de bœuf confite, jus de vin rouge, crème de carottes curcuma, trilogie de choux fleurs, tagliatelles fraîches	22€
Tournedos de taureau sauce madère, crème d'oignons, pommes de terre fondantes, oignons frits	26€
Ris de Veau du Chef	38€
Lotte laquée au gingembre, bouillon Thaï, nouilles et paksoï	22€
Noix de Saint Jacques snackées jus de jambon de pays, légumes anciens sautés, choux frisé et chips de jambon	35€
<i>Supplément Saint-Jacques 5€</i>	
Langoustines grillées, fondue de poireaux, polenta	30€

Desserts

Poire pochées, crème légère chocolat blanc, glace aux épices	10€
Figues rôties au miel, Strazel noisette, glace au miel de châtaigne, réduction de floc	10€
Soufflé ananas, sorbet Pina Colada, gelée de rhum blanc	12€
Le « Tout Chocolat » à l'agrumes (chocolat Vanuari lait 39%, Cluizel)	12€
Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé	10€

Menu enfant (moins de 10ans)

12€

Plat

Viande ou poisson garni

Dessert.

Au choix parmi la proposition du jour