

# Menu Délices

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 46 €  
ENTRÉE + PLAT - 36 € / PLAT + DESSERT - 34 €

## ENTRÉES

### LE THON

Tataki de thon à la moutarde, estragon et vinaigre de coing,  
pickles de légumes

### LA COQUILLE ST-JACQUES

En carpaccio parfumé à la truffe et pomme granny smith

### LE FOIE GRAS PANÉ

Foie gras pané et frit, cocos de Paimpol et jus de viande

## PLATS

### LE "PETIT BATEAU"

Poisson noble du moment selon la criée, mousseline de chou-fleur à l'huile  
de sésame grillé, crème de morilles

### LE FILET DE BŒUF ROSSINI

Filet de bœuf façon Rossini, sauce foie gras, frites belges et salade  
verte

### LES RIS DE VEAU

Ris de veau poêlés, crème de cognac, légumes de saison et champignons  
sautés

## DESSERTS

### LA POIRE ET LE CHOCOLAT

Poire pochée enrobée de praliné à la noisette, cœur crème fouettée  
vanille, sauce chocolat chaud à verser

### LES CITRONS

En tartelette à notre façon - crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron  
vert confit et citron caviar

### LE CHOCOLAT

En tartelette façon chocolat viennois - ganache crémeuse au chocolat,  
coque meringuée et crème fouettée légèrement sucrée