



# MENU DÉLICES

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

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS (BRETON)

En terrine mi-cuite aux abricots secs et gelée de vin  
moelleux

### LA LANGOUSTINE

Raviole ouverte de langoustine, mangue et bouillon froid  
aux saveurs asiatiques

### LA DORADE

En ceviche aux citrons confits, câpres et piquillos

## PLATS

### LE "PETIT BATEAU"

Poisson de ligne du moment - selon la criée - pommes vapeur  
et beurre noisette

### LE T-BONE

T-bone de veau cuit à basse température et confit aux  
agrumes, garniture estivale

### LES RIS DE VEAU

Ris de veau, jus de crustacés et langoustines, sucrine  
braisée

### LE BŒUF FAÇON ROSSINI

Filet de bœuf façon Rossini - frites belges et salade

## DESSERTS

### FRAMBOISE ET PERSIL

Comme une pavlova - meringue, framboises et crème fouettée  
au persil

### LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette à  
notre façon

### LES FRUITS ROUGES

Tartelette aux fruits rouges et crème diplomate à la  
vanille