



MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 49€ / PLAT + DESSERT - 43€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

LE FOIE GRAS BRETON

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, mariné au muscat de Rivesaltes, insert fruits rouges

LE THON

En tataki au fruit de la passion, mangue et kiwi golden

LE CARPACCIO DE BŒUF

Cœur de faux-filet race à viande en carpaccio aux saveurs thaïes

PLATS

LE "PETIT BATEAU"

Poisson noble du moment, selon la criée, courgette boule rôtie, copeaux de lard blanc de Toscane, beurre blanc fumé par nos soins

LES RIS DE VEAU

Cœur de ris de veau poêlé et flambé à l'armagnac, pommes de terre grenailles et légumes printaniers

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles et légumes printaniers

DESSERTS

LE FROMAGE

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

LES CITRONS

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

CHOCOLAT ET SARRASIN

Profiteroles façon BZH - choux glace sarrasin et crème fouettée, sauce chocolat chaud à verser