



MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 48€ / PLAT + DESSERT - 42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 58€

ENTRÉES

LE FOIE GRAS BRETON

Foie gras du domaine de Lanvaux en terrine mi-cuite,
condiment figue et mangue

SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINE

Rôties à la pancetta, jus de langoustine réduit et
feuille d'huître

LE CARPACCIO DE BŒUF

Cœur de faux-filet race à viande en carpaccio à
l'italienne (parmesan, tomates confites, basilic et
balsamique 8 ans d'âge)

PLATS

LE "PETIT BATEAU"

Poisson noble du moment, selon la criée, déclinaison
de choux-fleurs, beurre noisette au raifort

LES RIS DE VEAU

Cœur de ris de veau poêlé à la normande - pomme au four
et sauce calvados - pommes de terre grenailles

LE BŒUF FAÇON ROSSINI

Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre grenaille

DESSERTS

POIRE ET CHOCOLAT

Poire pochée enrobée de pralin noisette, cœur crème
fouettée vanille, chocolat chaud à verser

LES CITRONS

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

LA COURGE BUTTERNUT

Crème brûlée à la courge butternut, butternut
confit, gel et segments d'orange, glace aux 4
épices et praliné aux graines de courge