

MENU GOURMANDISE

39 €

Assiette de fruits de mer

St jacques poêlées, céleri et châtaignes

Gâteau d'andouille, compotée d'oignons rouges et butternut

Foie gras de canard au piment d'Espelette, poire et cassis au vin rouge

Filet de bœuf au reblochon et courges

Noix de st jacques rôties, mousseline de chou fleurs vanillée

Lotte de Roscoff aux dattes, endives à l'orange

Poêlée d'ormeaux jus persillé, pomme purée double beurre (suppl. 6 €)

1/2 homard bleu grillé 250/300 g (suppl. . 6 €)

Chou choco truffe, « équateur de Valrhona », glace aux cèpes

Pistache, mandarine et huile d'olive en association gourmande

Poire pochée, caramel et sarrazin

Kouign Aman de la maison Hascoët, et sa glace caramel beurre salé

Sélection de fromages affinés par Jean Yves Bordier

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de choisir vos desserts en début de repas

PRIX TAXES ET SERVICE COMPRIS
VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE OU U.E.