

TERROIR & TRADITION

Mise en Bouche

ENTREES

Saumon cru Mariné, crème montée aux herbes, Huile de Noisette

Millefeuille d'Aile de Raie, façon tartare

Dodine de Volaille farcie au Jambon de Pays, Vinaigrette de Betterave

relevée à l'estragon

PLATS

*Dos de Cabillaud cuit à Basse Température, effeuillé de Chou, Jus de
Coquillages, Coques*

*Pavé de Rumsteack poêlé, Fondue d'Echalottes, graines de Moutarde à l'Ancienne
Pièce de Veau braisée (Quasi), Patates douces, poivres rouges, jus au Gingembre*

DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

3 fromages de la Région de chez Caséus

Crème brûlée, fève de Tonka

Le chou, glace Rocher, coulis chocolat lait

47 € TTC (Boissons non incluses)



Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

Viande d'origine française ou de l'U.E