

SAVEUR GOURMANDE

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, Rhubarbe rôtie au miel, Brioche
Emietté de crabe en gelée de Basilic, mousseline de chou-fleur, confit de tomates
Langoustines rôties, Artichaud, copeaux de foie gras, mesclun

PLATS

Filet de Bœuf poêlé aux poivres rouges, jus de Viande, Julienne des Sables
Dos de Merlu cuit sur la Peau, citronnelle,
Aiguillettes de Canette rôti au miel et fruits rouges
Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (sup 32,50 euros)

Chariot de fromages de la région et de chez Caséus
(3 fromages, supplément 6.50 €)

DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Le Croissant de Lune, Pralin, Chocolat, glace Rocher
La Ballerine: Inspiration Amande, Fraise, meringue citron vert, sorbet Hibiscus
Chariot de fromages de la région et de chez Caséus (5 fromages)

Viande d'origine française ou de l'U.

E.



74 € 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.