

# TERROIR & TRADITION

*Mise en Bouche*

## ENTREES

*Gravlox de Truite de Mer, crème montée au Raifort, Œufs de Hareng fumé  
Feuilleté d'Asperges et de Haddock*

## PLATS

*Dos de Cabillaud, cocos de Paimpol et Coques  
Poitrine de Pintade, Côte de Jura, Pleurottes*

## DESSERTS

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

*3 fromages de la Région de chez Caséus*

*La Crème Brûlée Pralinée et ses Pralines Roses*

*Dôme Pistache insert framboise, biscuit coco-chocolat blanc-feuillantine, glace vanille (sup 2.50€)*

*Pavlova chocolat-tonka, Brunoise Poire-Cassis, sorbet Poire (sup 2.50€)*



**48 €<sup>TTC</sup>** (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**