

LA CARTE (Boissons non incluses)

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, Gelée et Confit de Raisin, Brioche (27€)

Poêlée de Cuisses de Grenouille, Persillade (27€)

Salade Langoustines - Coleslaw (27€)

Gravlax de Truite de Mer, crème montée au Raifort, Œufs de Hareng fumé (22€)

Feuilleté d'Asperges et de Haddock (22€)

PLATS

Filet de Bœuf poêlé aux Poivres, jus de Viande (35€)

Blanc de Turbot cuit à basse température, sabayon au beurre fumé (35€)

Cœur de Ris de Veau doré au Sautoir, Croustillant d'Échalottes (40€)

Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (70€)

Dos de Cabillaud, cocos de Paimpol et Coques (27€)

Poitrine de Pintade, Côte de Jura, Pleurottes (27€)

DESSERTS (à commander en début de service)

Le Dôme Pistaché, insert Framboise, croustillant feuillantine-chocolat blanc, glace vanille (14.50€)

Pavlova, chocolat-Tonka, brunoise Poire-Cassis, Sorbet Poire (14.50€)

Les 5 Fromages de notre Région, de Chez Caséus (14.50€)

La Crème Brûlée Pralinée et ses Pralines Roses (12,50€)

Viande d'origine française ou de U.E.



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

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