

# TERROIR & TRADITION

*Mise en Bouche*

## ENTREES

*Mi-cuit de Saumon, crème montée au Citron*

*Feuilleté de Pot-S'y-Laisse de Vosaille et champignons*

## PLATS

*Dos de Cabillaud, cocos de Paimpol et Coques*

*Râble de Lapin rôti aux échalottes confites et au Serpolet*

## 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€)*

**49 €<sub>TTC</sub>** (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**