

LA CARTE (Boissons non incluses)

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, Gelée et Confit de Raisin, Brioche (28€)

Poêlée de Cuisses de Grenouille, Persillade (28€)

Salade Saint Jacques - Coleslaw (28€)

Mi-cuit de Saumon, crème montée au Citron (23€)

Feuilleté de Set-S'y-Laisse de Vosaille et champignons (23€)

PLATS

Filet de Bœuf poêlé aux Poivres, jus de Viande (36€)

Aiguillettes de Turbot cuit à basse température, sabayon au beurre fumé (36€)

Cœur de Ris de Veau doré au Sautoir, Croustillant d'Échalottes (42€)

Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (72 €)

Dos de Cabillaud, cocos de Paimpol et Coques (28€)

Râble de Lapin rôti aux échalottes confites et au Serpolet (28 €)

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.