

Menu à 26 €



Menu à 34 €

Et la carte

ENTRÉES

Qté Tartare de saumon et dorade mousse aneth perles Yuzu

OU

Raviole de volaille au ris de veau sauce crémeuse aux Trompettes de la mort

PLATS



Pavé de veau cuisson basse température sauce aux morilles / Fondant de pomme de terre coeur coulant à la truffe, fagot de haricots verts

OU

Pavé de sandre sauce miroir de vin rouge aux éclats d'airelles
Risotto crémeux et Tatin de légumes

OU

Mini rôti de chapon jus corsé aux senteurs truffées / Fondant de pomme de terre coeur coulant à la truffe et Fagot de Haricots verts



DESSERTS

Sablé breton mousse caramel beurre salé et poires caramélisées

OU

Bûche mousse noix de coco confit mangue passion biscuit dacquoise coco



ENTRÉES

Qté Rosace de noix de Saint-Jacques, Cravolax de saumon et son sablé curry sauce acidulée

OU

Ballotine de Foie gras de canard insert chutney de mangue, tuile pain d'épices

PLATS

Médaille de lièvre à la Royale
Fondant de pomme de terre coeur coulant à la truffe et fagot de haricots verts

OU

Caille farçie Foie gras de canard crème Birlou
Fondant de pomme de terre coeur coulant à la truffe, tatin de légumes

OU

Lotte à l'Armoricaine
Risotto crémeux, tatin de légumes

DESSERTS



Carré façon rocher choco'noisettes
sablé breton noisette, crémeux caramel, mousse lait noisette

OU

Boule de Noël décor velours blanc neige biscuit joconde, mousse miel-vanille, compotée pommes caramélisées

ENTRÉES

Ballotine de Foie Gras de canard insert chutney de mangue 8.50€

Coquille Saint-Jacques à la normande 6.90€

Escargot de Bourgogne la douzaine 8.90€

Vol au vent de ris de veau aux morilles 8.50€

Bouchée à la reine au jambon 4.90€

Foie Gras de canard tranche de 50grs 8.50€

Feuilleté de chapon girolles et foie gras 39€/kg

Feuilleté de cabillaud-Noix de st-Jacques 7.90€

Porcelet farçie rôti au Cognac Fine champagne 39€/kg

Chapon rôti farçie pommes-quetsche 39€/kg

PLATS

Pavé de veau cuisson basse température sauce morilles 12.90€

Mini rôti de chapon jus corsé 12.90€

Médaille de lièvre à la Royale 13.90€

Caille farçie Foie Gras canard crème Birlou 13.90€

Ris de veau aux morilles 60€/kg

Turban de sole sauce crème Whisky 13.90€

Pavé de sandre sauce miroir vin rouge 13.90€

Lotte à l'Armoricaine 14.90€

Boudin blanc au Porto 1.90€

Boudin blanc aux morilles 3.50€

Gratin dauphinois la part 4.90€

Fondant de pomme de terre truffé 4.90€

Poêlée asperges vertes marrons girolles 4.90€

Risotto crémeux la part 4.90€

Purée de butternut et noisettes la part 4.90€

Pomme dauphine la part 4.90€