



Menu Découverte

- 35 Euros (Entrée, plat & dessert)
- 40 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
- 48 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
- 53 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Pour une meilleure organisation, il est préférable de faire votre choix à l'avance

- ∞ Assiette de saumon « Bomlo » fumé maison, crème ciboulette & blinis maison
 - ∞ Déclinaison de foie gras : crème brûlée, mi cuit & carpaccio
 - ∞ Millefeuille de tourteau & crevettes à l'avocat & tuile croustillante



- ∞ Filet de dorade royale poêlé au jus de crustacés,
Pommes de terre & épinards bio de mr Leguen
- ∞ Gambas flambées au Rhum, colombo de légumes & jus vanillé
- ∞ Magret de canard rôti à l'ananas, gâteau de patates douces
- ∞ Escalopines de veau poêlées à l'huile de truffe, gratin de topinambours & vitelotte



- ∞ La Sélection de notre Maître Fromager Pascal Beillevaire
(Pour les formules à 40.50€ et 53€)



- ∞ Millefeuille chocolat, vanille & sarrasin
- ∞ Pommes caramélisées au Cointreau, sorbet au cidre & crêpes dentelle
- ∞ Assortiment De Petits Desserts Maison
- ∞ Profiteroles Maison Au Chocolat Valrhona & glace à la vanille Bourbon
- ∞ **Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table (+1.5€/pers)**
 - ∞ Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona
 - ∞ Charlotte aux fruits exotiques
 - ∞ Forêt noire maison « chocolatée »