



Menu des SAVEURS

- 39 Euros (Entrée, plat & dessert)
- 44Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
- 54 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
- 58 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

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

- ∞ Terrine De Foie Gras De Canard Mi-Cuit & chutney de poires aux épices
- ∞ Noix de St Jacques de la Manche poêlées au velouté de butternut à la vanille
- ∞ Risotto à la Truffe



- ∞ Filet de bar sauvage aux épices Roëllinger,
Crèmeux de patates douces & légumes Bio
- ∞ Bœuf « Black Angus » grillé, béarnaise au romarin & Macaire de pommes de terre,
topinambours & carottes
- ∞ Coquilles St Jacques cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil & purée maison
- ∞ Gigot d'agneau fermier rôti en croûte d'herbes, poêlée de légumes & champignons



- ∞ La Sélection de notre Maître Fromager Pascal Beillevaire
(Pour les formules à 44 € et 58€)



- ∞ 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**
- ∞ Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona
- ∞ Charlotte aux fruits exotiques
- ∞ Forêt noire maison « chocolatée »