

MENU DÉCOUVERTE



- 35 Euros (Entrée, plat & dessert)
- 40 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
- 50 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
- 55 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

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

✿ Rissoles de ris de veau & foie gras au velouté de topinambours

✿ Céviché de flétan blanc au cumbava, taboulé aux fruits d'automne

✿ Noix de St Jacques & andouille croustillante sur un sablé de sarrasin & mousse de choux fleur

BOC

✿ Dos de cabillaud rôti au beurre de homard, fricassée de racines

✿ Magret de canard fermier du sud-ouest rôti aux épices douces & orange,
Vichyssoise de carottes & mangues

✿ Filet de daurade royale poêlé aux amandes & citron,
Macaire de pommes de terre & épinards de Mr Leguen

✿ Gigot d'agneau fermier confit 7 heures aux romarin & tapenade, tatin de légumes d'automne

BOC

✿ La Sélection de notre Maître Fromager Pascal Beillevaire
(Pour les formules à 40€ et 55€)

BOC

✿ Forêt noire « cacaotée » & « bigarée »

✿ Profiteroles aux choux craquelin, sauce chocolat Valrhona

✿ Assortiment de petits desserts maison

✿ Verticale mangue- passion- praliné- sablé breton

✿ Clafoutis « revisité » aux pommes de la Chebuette & caramel

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table (+1.50€/pers)

✿ Symphonie « Tout Chocolat » Aux 4 Crus Valrhona

✿ Millefeuille caramélisé aux poires & mousseline caramel

✿ Verticale mangue- passion- praliné- sablé breton

Nos producteurs locaux (Mr Leguen, Mr Léauté, Mr Pineau, Mr vinet...) nous fournissent la quasi-totalité de nos salades, herbes, légumes & fruits rouges