

MENU PAVILLON

- 29.50 Euros (Entrée, plat & dessert)
- 34.50 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
- 41.50 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
- 47.50 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)



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

☼ Magret de canard mariné aux agrumes, houmous aux cumin & menthe

☼ Salade de pot au feu & pata negra aux lentilles du Puy

☼ Gravlax de saumon « Bomlo » aux betteraves & pommes

☼ Mi cuit de thon aux soja & sésame, quinoa aux saveurs thaï



☼ Navarin d'agneau aux légumes de Mr Léauté

☼ Filet de merlu aux épices de Cochin purée de panais & frites de patates douces

☼ Tartare de bœuf coupé au couteau, frites maison & salade verte

☼ Escalopines de Punta Lomo à la crème de morilles, galette de pommes de terre & topinambours

☼ Fricassée de gambas & calamars à la coriandre, wok de légumes de Mr Leguen



☼ La Sélection De Notre Maitre Fromager Pascal Beillevaire
(Pour les formules à 34.50 € & 47.50€)



☼ 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 (+3€/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