



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 rendre le service plus fluide et plus rapide lors de l'envoi des plats, pouvez-vous, SVP, présélectionner 2 entrées, 2 plats & 2 desserts à faire choisir à l'avance & de nous communiquer les choix, svp merci

- ☼ Assiette de saumon « Bomlo » fumé maison, crème ciboulette & blinis maison
 - ☼ Salade de gambas croustillantes aux curry & menthe
 - ☼ Terrine de canard braisé aux agrumes & foie gras

BOC

- ☼ Ballotine de volaille fermière facie aux foie gras & basilic, courgettes & tomates de Mr Léauté confites
- ☼ Veau de lait « sous la mère » rôti au velouté de morilles, Galette de pommes de terre aux champignons
- ☼ Filet de daurade royale poêlé à l'huile d'agrumes & coriandre, Épinards de Mr Leguen au beurre & purée maison
 - ☼ Dos de cabillaud en croûte de chorizo, tajine de légumes bio

BOC

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

BOC

- ☼ Macaron maison framboise- basilic-pamplemousse
 - ☼ Charlotte aux fraises de la Chebuette
- ☼ Passionnément chocolat noir & framboises de Mr Pineau
 - ☼ Assortiment de petits desserts maison
 - ☼ Choux craquelin maison « Paris-Brest »

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :

- ☼ Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné
 - ☼ Millefeuille caramélisé aux poires & fève de Tonka
 - ☼ Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona
 - ☼ Charlotte maison aux fraises
 - ☼ Fraisier maison

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