



Menu des SAVEURS

40 Euros (Entrée, plat & dessert)

45 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

56 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

61 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

☼ Terrine De Foie Gras De Canard Mi-Cuit & chutney de fruits de saison

☼ Sablé sarrasin aux langoustines de pays & crémeux de petits pois de Mr Leguen

☼ Carpaccio de bar au cumbava & copeaux de légumes bio croquants au balsamique

☼☼☼

☼ Filet de bar sauvage rôti au velouté de langoustines & légumes verts de Mr Leguen

☼ Pavé de Bœuf « Black Angus » grillé, béarnaise & jus réduit au poivre de Tasmanie, galette de pommes de terre & petits légumes d'été

☼ Sole poêlée au safran & mitonnée de pommes de terre & carottes nouvelles

☼ Agneau fermier rôti au romarin & citron, ratatouille de légumes de Mr Léauté

☼☼☼

☼ La Sélection de notre Maître Fromager Pascal Beillevaire

(Pour les formules à 45 € et 61€)

☼☼☼

☼ 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