

## 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, Macaire de panais, topinambours & carottes anciennes
- ❁ 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, mousseline de butternut

*BOC*

- ❁ La Sélection de fromages  
(Pour les formules à 40€ et 55€)

*BOC*

- ❁ Forêt noire maison « bigarée & cacaotée »
- ❁ Profiteroles de choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona
  - ❁ Rocher coco, mousse mojito, ananas & mangue
  - ❁ Assortiment de petits desserts maison

### Desserts possibles en gâteau d'anniversaire

- ❁ Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné
  - ❁ Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona
  - ❁ Charlotte aux poires & caramel à la fleur de sel

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