



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

❁ Noix de St Jacques d'Erquy poêlées au risotto de sarrasin

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



❁ Filet de bar sauvage rôti au velouté safrané, tatin de légumes de Mr Léauté

❁ Pavé de Bœuf « Black Angus » Wellington* revisité, girolles & gâteau de pommes de terre

**feuilleté aux champignons, pata negra, ail & oignons*

❁ St Jacques d'Erquy cuites à l'étouffée dans leur coquille au beurre de cerfeuil & purée maison

❁ Gigot d'agneau fermier rôti aux romarin & citron, mitonnée de panais, butternut & cerfeuil tubéreux



❁ La Sélection de fromages

(Pour les formules à 45 € et 61€)



❁ 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