

MENU DÉCOUVERTE

- 38.00 Euros (Entrée, plat & dessert)
43.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)
55.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)
60.00 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 43€ et 60€)

BOC

- ❁ Forêt noire maison « bigarée & cacaotée »
- ❁ Profiteroles de choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona
 - ❁ Macaron coco & ananas rôti aux saveurs antillaises
 - ❁ Tatin de mangue au poivre de Séchouan, sorbet passion
 - ❁ 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