



Menu des SAVEURS

45.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

51.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

63.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

68.00 Euros (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Merci de sélectionner un menu unique, ou choisir 2 entrées, 2 plats & 2 desserts & de nous communiquer les choix afin de faciliter le service

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

☼ Tartelette de sarrasin & langoustines de pays, mousseline de petits pois au sésame

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



☼ Filet de bar sauvage rôti aux asperges vertes de Mr Pineau
& pommes de terre nouvelles

☼ Filet de bœuf Charolais grillé au beurre « à l'ail des ours », petits légumes printaniers de Mr Léauté

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

☼ Gigot d'Agneau fermier du Quercy rôti au romarin & citron, ratatouille de légumes de Mr Léauté



☼ Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 51 € et 68€)



☼ Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné

☼ Charlotte maison au chocolat noir Valrhona légèrement mentholé

☼ Profiteroles aux choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona

☼ Assortiment De Petits Desserts Maison

☼ Sablé breton mousseline vanille & fraises de pays

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table

☼ Symphonie « Tout Chocolat noir » Aux 4 Crus Valrhona

☼ Charlotte aux fraises de pays

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