



Menu Découverte

41.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

45.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

58.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

63.00 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

🌸 Nage de gambas aux parfums de citron vert, gingembre & coco

🌸 Salade de pétoncles & moules de Bouchot aux aromates, samossa de petits légumes

🌸 Magret de canard fumé maison houmous marocain & chips de légumes



🌸 Ballotine de volaille fermière farcie aux foie gras & basilic, tatin de racines

🌸 Filet de dorade royale poêlé à l'huile d'agrumes & coriandre, mousseline de butternut & potimarron

🌸 Dos de cabillaud en croûte d'herbes & aromates, beurre citronné & parmentier à l'andouille

🌸 Emincé de bœuf Limousin de Mr Radigois (*Coueron*) au velouté de champignons,
Galette de pommes de terre & topinambours



🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 45€ et 63€)



🌸 Profiteroles aux choux craquelin, glace vanille & sauce chocolat Valrhona

🌸 Passionnément chocolat noir Valrhona & fruits de la passion

🌸 Assortiment De Petits Desserts Maison

🌸 Tatin de mangue au poivre de Séchouan, sorbet passion

🌸 Millefeuille croustillant aux poires & mousseline caramel à la fleur de sel

🌸 Symphonie aux fruits exotiques

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table (+3€/pers)

🌸 Passionnément chocolat noir Valrhona & fruits de la passion

🌸 Millefeuille croustillant aux poires & mousseline caramel à la fleur de sel

🌸 Symphonie aux fruits exotiques

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