



Menu des SAVEURS

47.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

53.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

65.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

70.00 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

- 🌸 Ballotine de magret de canard & foie gras aux agrumes, macaron à l'orange
- 🌸 Noix de St Jacques de la Manche poêlées au velouté de butternut & émulsion basilic
- 🌸 Tartelette sarrasin au saumon fumé « Bomlo » maison, mousseline de choux fleur



- 🌸 Filet de bar sauvage rôti jus de crevettes grises, épinards fondants & crémeux de butternut
- 🌸 Coquilles St Jacques de la Manche cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil, purée maison
- 🌸 Faux filet de bœuf Limousin de Mr Radigois (*Couëron*) rôti, carottes, panais & oignons caramélisés
- 🌸 Médallions de veau Limousin de lait « sous la mère » aux girolles & petits légumes d'automne



- 🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 53 € et 70€)



- 🌸 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

- 🌸 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