



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 d'effectuer les commandes**

🌸 Cannelloni de saumon « Bomlo » fumé maison à la julienne de légumes de Mr Léauté
🌸 Salade de gambas croustillantes aux curry & menthe

🌸 Millefeuille de foie gras de canard & petits pois, vinaigrette à l'orange & tuile au sésame
🌸 🌸

🌸 Volaille fermière de Janzé farcie au foie gras, pot au feu de légumes nouveaux
🌸 Veau Limousin 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, tartelette de légumes primeurs
🌸 🌸

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



🌸 Parfait glacé au citron de Corse & sablé praliné
🌸 Tartelette tiède au chocolat noir Tulakalum

🌸 Profiteroles aux choux craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat noir Valrhona
🌸 Assortiment De Petits Desserts Maison

🌸 Sablé breton, mousseline vanille & fraises de Mr Vinet

Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table

🌸 Symphonie « Tout Chocolat noir » Aux 4 Crus Valrhona
🌸 Charlotte aux fraises de Mr Vinet