

Menu des SAVEURS

50.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

55.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

67.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

72.00 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

Menu uniquement sur commande

- 🌸 Noix de St Jacques de Locquemeau poêlées au velouté de butternut à la vanille
- 🌸 Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, Chutney de fruits de saison
- 🌸 Mi cuit de thon rouge de l'Atlantique aux olives Corse, fenouil & vinaigre de Cédrat



- 🌸 Coquilles St Jacques de la Manche cuites à l'étouffée au beurre de cerfeuil, purée maison
- 🌸 Emincé de bœuf Limousin (*entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak*) de Mr Radigois rôti
Au velouté de morilles, tatin de racines
- 🌸 Filet de bar sauvage rôti au velouté de crustacés, crémeux de butternut & épinards au beurre
- 🌸 Médallions de veau de lait Limousin « sous la mère » aux girolles & gratin de légumes



- 🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 55 € et 72€)



- 🌸 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 *
- 🌸 Forêt noire maison « bigarée & cacao » *

**Possibilité de faire ce dessert sous forme de Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table (+3€/pers)*