

Menu des SAVEURS

53.00 Euros (Entrée, plat & dessert)

59.00 Euros (Entrée, plat, fromage, dessert)

71.00 Euros (Entrée, poisson, viande, dessert)

77.00 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

- 🌸 Terrine de foie gras de canard mi cuit au Porto, chutney de fruits de saison
- 🌸 Tartelette sarrasin aux langoustines de pays & mousseline d'asperges vertes de Mr Pineau
- 🌸 Mi cuit de Thon rouge de l'Atlantique aux sésame grillé, combava & wok de petits légumes



- 🌸 Médallions de lotte au safran & risotto aux asperges vertes
- 🌸 Emincé de bœuf Limousin (*entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak*) de Mr Radigois rôti
Au jus tomate, galette de pommes de terre à la sarriette
- 🌸 Filet de bar sauvage du Croisic au velouté de langoustines, légumes verts de Mr Pineau
- 🌸 Médallions de veau Limousin « sous la mère » grillés aux girolles, petits légumes printaniers



- 🌸 Assortiment de fromages affinés de nos régions
(Pour les formules à 59€ et 77€)



- 🌸 Sablé breton aux fraises de Mr Vinet & mousseline vanille
- 🌸 Millefeuille au chocolat noir Valrhona & framboises de la Hautière
- 🌸 Assortiment De Petits Desserts Maison
- 🌸 Florentin aux amandes, mousseline basilic & fraises de Mr Vinet

**Possibilité de faire ce dessert sous forme de Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble de la table*

- 🌸 Passionnément tout chocolat noir aux 3 crus Valrhona *
- 🌸 Millefeuille croustillant aux fraises de Mr Vinet & mousseline vanille *
- 🌸 Fraisier *
- 🌸 Charlotte aux chocolat noir Valrhona & menthe *