

Menu à 41.00€

Terrine de foie gras de canard Français maison, chutney et brioche maison

Ou

Tartare de saumon et langoustines et son coulis froid

Tataki de magret de canard, sauce soja, sésames et gingembre

Ou

Filet de bar grillé à la plancha, beurre blanc

Ou

Sigot d'agneau cuisson basse température à l'ail et romarin

Soupe de fraises maison à la menthe et meringue, sorbet cassis

Ou

Profiteroles maison et son chocolat chaud

Ou

Forêt noire maison, crème anglaise

Ou

Carpaccio d'ananas maison sirop à la lavande et sa glace citron vert

Ou

Brie rôti au sirop d'érable, salade verte

Ou

Coupe Colonel

Menu à 31.50€

Risotto de crevettes sauvages, crème de coco et curry

Ou

Rillettes de chorizo maison au fromage blanc et craquelins de St Malo

Sardines grillées au pesto

Ou

Travers de porc grillé, sauce barbecue maison

Soupe de fraises maison à la menthe et meringue, sorbet cassis

Ou

Profiteroles maison et son chocolat chaud

Ou

Forêt noire maison, crème anglaise

Ou

Carpaccio d'ananas maison sirop à la lavande et sa glace citron vert

Ou

Brie rôti au sirop d'érable, salade verte

Ou

Coupe Colonel