

# MENU

## A EMPORTER

SUR RÉSERVATION JUSQU'AU DIMANCHE 8 FÉVRIER - 17H  
RETRAIT DE LA COMMANDE AU RESTAURANT LE 14 FÉVRIER ENTRE 15H ET 17H

### MISES EN BOUCHE

*Verrine de foie gras et poire confites,  
Sablé breton au parmesan et tourteau,  
Tartelette langoustine- vanille- citron vert*

---

### MOUSSELINE DE SOLE ET HOMARD

*mayonnaise à l'oxalis,  
salade d'herbes et noisettes croquantes*

---

### LES FILETS DE CAILLE FERMIÈRE

*Filets moelleux, petits légumes glacés au sautoir,  
millefeuille de pommes de terre au romarin,  
jus corsé à la truffe mélanosporum*

---

### DÉLICE CITRON"S" DESTRUCTURÉ

*citron, yuzu, bergamote dans l'esprit  
d'une tartelette meringuée*

---

### DOUCEURS DE FIN DE REPAS

*Macaron framboise,  
Guimauve à la rose*

---

CE MENU SERA PROPOSÉ EN VENTE À EMPORTER UNIQUEMENT LE 14 FÉVRIER 2026  
PAS DE MODIFICATION POSSIBLE

• 39 € / PERSONNE - SANS BOISSONS.

LE PAIEMENT DE CE MENU VOUS SERA DEMANDÉ A LA RÉSERVATION

PRIX TTC- EN VENTE A EMPORTER - NOTRE MENU CONTIENT TOUS LES ALLERGENES CONNUS  
EN RESERVANT VOUS ACCEPTEZ LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE L'ÉTABLISSEMENT

