

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