



MENU BRIÈRE 48 EUROS

Du Mercredi au Dimanche midi

ENTRÉES

Foie Gras "du Chef" Mi-Cuit Aux Epices,
Chutney aux Oignons Rouges

Persillade de Cuisse de Grenouille et Escargot à la Plancha,
Légumes Croquants

PLATS

Anguille et Langouille Grillées, Jus de Viande au Piment d'Espelette
Crèmeux d'Epinards,

Magret de Canard Grillé à la Plancha,
Légumes de Saison

Assiette de Fromage de "Fermes Voisines"
(supplément 12€)

DESSERTS

Macaron Exotique
(chantilly caramel, insert mangue ananas, crèmeux mangue-citron vert)

Far Breton Poêlé, Caramel au Beurre Salé,
Crème Glacée au Pruneau et Armagnac

Poire façon "Belle Hélène"
(parfait glacé dans une coque chocolat-amande, Poire Pochée et Chantilly Mascarpone)

