

Suggestions du moment

Ballotine de volaille au lard fumé et fruits secs.. . 12€

Parfumé à l'huile de truffe, chutney de pommes au gingembre et baies de Goji, petite brioche maison.

Lieu Jaune de La Turballe, Ail des Ours, asperges blanches..... 28€

Fumet réduit, crème, pistou à l'Ail des Ours, émulsion de pomme de terre.

Lotte au curry vert et lait de coco, façon "Thai" .. 32€

Servi avec un riz basmati et wok de légumes croquants

L'Agneau farci à l'Ail des Ours, comme un "Wellington" 32€

Duxelle de champignons, légumes printaniers, pommes de terres mitrailles, belle sauce au jus d'agneau réduit, montée au beurre.

Onglet de bœuf grillé, sauce au poivre maison.. . 26€

Servi avec frites maison et salade.

Le « Happy Easter » de la Cheffe..... 13€

Mousse chocolat 71%, praliné noisette maison, financier chocolat, glaçage cacao, Kadaïf.