

# Das Menü Grain de folie

42,00€

**Makrele in Sashimi, mariniert und in der Flamme verbrannt,**  
*Rhabarber-Vinaigrette, Gurkenpicks, Citrus-Gel, grünes Öl.*

**Oder hausgemachte Pastete „Richelieu“.**

*Feine Füllung aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Gänseleber, Trüffel, Pistazie, Portweingelee.*



**Oder Panna Cotta mit weißem Spargel, Brotfliese, Bärlauch-Pesto**

*Grüne Spargelspäne, Harmonie von frischen Kräutern.*

**Die 5 Austern von Assérac von „Fohanno“**



**Rindfleisch-Tataki (Fleischrasse), Gewürze nach japanischer Art.**

*Sushi-Reis, Sesam, Wakame, Edamamé, Daikon-Rettich, Ingwer-Pickles.*

**Oder Fische des Augenblicks,**

*Siehe Vorschläge...*



**Oder Tajine aus Frühlingsgemüse und Kichererbsen, Mandeln und kandierter Zitrone.**

*Serviert mit Basmatireis, frischem Koriander, Tofu und Datteln.*



**Umgedrehte Torte mit Zitrusfrüchten, Matcha und Yuzu**

*Financier Matcha, segments et confit agrumes, crémeux citron yuzu, opaline.*

**Oder Le Millefeuille knusprig, Vanille-Diplomatencreme, weiches Karamell.**



**Oder Süße von Rhabarber und lokalen Erdbeeren „Patrick Séché“.**

*Pochierte Rhabarber, kandiert, Vanille-Pflanzencreme, Mandel-Crumble.*

**Oder Das Dessert des Konditors.**

**Oder Das Trio der gereiften Käsesorten**

*„Haus Perrin“ und „Heude“ La Baule*

## Menu Loupiots

*Bis zu 10 Jahre*

13,00€

**Knuspriges Hähnchen mit Getreide,**

*Hausgemachte Pommes frites, Salat.*

**Oder Fisch des Augenblicks,**

*Je nach Ankunft, Reis und frisches Gemüse.*



**Hausgemachter Keks Schokolade Nuss Pekannuss**

**Oder kleines Glas hausgemachtes Eis**

*(Vanille, Erdbeere oder Schokolade).*

*Prix net en euros. Service compris*

*Liste des allergènes disponible sur demande.*