

M E N U

35 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main Course + Dessert

× × × × × × × ×

Croustillant d'escargots et crème persillée

Crispy snails and parsley cream

Assiette du Gosier Sec – Rillons, Terrine et Mousse de Chèvre

Plate of Gosier Sec – Rillons, Terrine and Goat mousse

Foie gras de canard au Layon et son confit de betterave ⁽¹⁾

Duck foie gras with Layon and beetroot confit ⁽¹⁾

× × × × × × × ×

Pavé de cerf, sauce grand veneur, mousseline de patate douce

Venison steak, grand veneur sauce, sweet potato mousseline

Dos de merlu et son riz vénéré, sauce coco gingembre et citronnelle

Hake back with venerated rice, coconut, ginger and lemongrass sauce

Tête de Veau sauce Gribiche et ses légumes

Calf's head with Gribiche sauce and vegetables

× × × × × × × ×

Charlotte poire à la crème de marron

Pear Charlotte with Chestnut Cream

Royal chocolat au tonka, sorbet mandarine

Royal tonka bean chocolate, mandarin sorbet

Ananas rôtie, miel et glace Rhum raisins

Roasted pineapple, honey and rum and raisin ice cream

⁽¹⁾ Supplément de 4€ - ⁽¹⁾ Supplement of 4€