



Menu Du Chef 36,00€

(choix complet du menu à la commande).

Entrée + Plat + Dessert



Nos Suggestions:

- Planche Apéro.....10,00€

Assortiment de charcuterie.

- Huitres n°2 de la Maison Corcaud:

assiette de 6.....13,00€

assiette de 9.....19,00€

assiette de 12.....25,00€

- Poêlée de Ris de Veau,
Beurre Meunière.....29,00€

Nos Entrées.....13,00€

- Carpaccio de St Jacques à la Mangue sur son Feuilleté.
- Oeuf Parfait, Cappuccino de Marron et son Espuma Beaufort.
- Croustille d'Escargots Bio de la Maison Royer, Butternut et Noisette Confit, Emulsion Parmesan.
- Pâté en Croûte Maison: Canard, Foie Gras et Pistache.
- Assiette de 6 Huitres n° 2 de la Maison Corcaud.
- Terrine de Foie Gras et son Chutney. Sup + 3,50€

Nos Plats.....24,00€

- Poisson du Marché au Beurre Blanc.
- Poêlée de Rognon de Veau, Sauce au Porto.
- Poulpe Grillé, Mousseline de Brocolis et Crème ailé.
- Effiloché de Joues de Boeuf Confit et son Toast de Foie Gras.
- St Jacques Snackées, Emulsion Yuzu et Riz Vénéré Gourmand.

Nos Desserts.....9,00€

- Assiette de Fromages de la Maison Beillevaire.
- La Tartelette Pistache Fleur d'Oranger: Ganache Montée Fleur d'Oranger, Praliné Pistache, Ganache Pistache .
- La Chiboust Clémentine: Crème Chiboust Caramélisée, Clémentine et Caramel Beurre d'orange .
- Le Chou Paris - Brest: Chou Craquelin, Crème Praliné.
- Crème Brûlée à la Vanille Bio de Madagascar.

Menu Enfant à 12,50 €

Pour les moins de 10 ans.

Pour les enfants, c'est comme pour les grands,
choisissez un plat et un dessert,
le chef adapte la portion.

