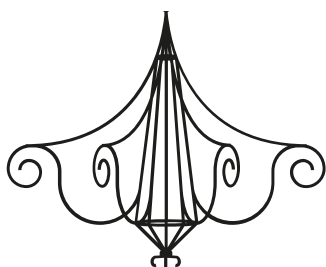


M E N U
D É G U S T A T I O N

Menu en 4 étapes
à sélectionner sur la carte

6 0 €



M E N U
H O M A R D

Exclusivement sur
réservation 48h à l'avance

Menu en 5 étapes autour d'un
Homard bleu de Bretagne entier
(Servis pour l'ensemble de la table)

9 5 €

L A C A R T E

L E S E N T R É E S

Risotto de céleri rave au parmesan,
gambas sauvage cuite à la flamme 15€

-

Pâté en croute de canard et foie gras, pickels 15€

L E S P L A T S

Ravioli fraîches aux fromages italiens
& crème de légumes de saison 25€

-

Filet de Sole de pêche, mousse de citrouille
et petits légumes 25€

-

Filet de boeuf 30€

-

Pithiviers Caille et Foie Gras 30€

F R O M A G E S & D E S S E R T S

Nougat glacé et coulis de fruits rouges 10€

-

Pavlova rhubarbe, glace au sésame noir 12€

-

Assiette de fromages 12€