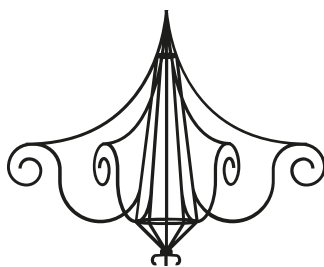


M E N U D É G U S T A T I O N

Menu en 4 étapes
à sélectionner sur la carte
(menu hors boissons)

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)
(menu hors boissons)

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€

-

Merlu, gnocchis à la Romaine et sauce hollandaise 25€

-

Filet de boeuf, jus corsé
et mousseline de pomme de terre fumée au foin 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 à la pomme 12€

-

Assiette de fromages 12€

S E R V I C E D U J E U D I A U L U N D I

M I D I : 1 2 H - 1 3 H 3 0

S O I R : 1 9 H 3 0 - 2 1 H