

Formule Gourmande 38€

(Boissons comprises ¼ de vin, eau minéral et café par personne).

Entrées :

- Tarte fine au guacamole, jambon serrano, chèvre frais et tomates confites, mesclun aux pickles de légumes.
- Accras de cabillaud aux aromates et épices douces sur son mesclun aux légumes croquants et sa sauce tartare.

Plats :

- Filet mignon de porc cuit à basse température, fricassée de légumes de saison et pdt. fondantes, sauce au cidre .
- Poisson selon l'arrivage rôti au pesto sur son risotto verdé aux petits légumes et sa réduction aux agrumes.
- Plat Végétarien (selon l'inspiration du chef)

Desserts :

- Crèmeux de citron meringué sur son émietté de sablé breton et son coulis de fruits rouge.
- Cheesecake vanille/framboise sur son biscuit spéculoos et son coulis de fruits rouge.

Menu bistrot 44€

(Boissons comprises 1/4 de vin, eau minéral et café par personne).

32€ menu hors boissons

Entrées :

- Gravlax de saumon et ses blinis aux herbes fraîches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade.
- Œuf parfait à la crème de maïs, potimarron, châtaignes et champignons.

Plats :

- Roulé de paleron de bœuf braisé sur sa mousseline de pommes de terre à la crème de truffe et ciboulette, jus de cuisson réduit.
- Dos d'églefin rôti à la crème de curry vert et coco, fricassée de légumes du moment.
- Plat Végétarien (sur demande)

Desserts :

- Carpaccio d'orange à la menthe et cannelle , glace yogourt
- Brioche perdue façon Grand-mère, sauce caramel beurre salée, glace vanille .

Menu réserve 56€

(Boissons comprises 1/4 de vin, eau minéral et café par personne).

44€ hors boisson

Entrées :

- Foie gras de canard et ses toasts de foccacia, chutney aux oignons et fruits rouge
- Tataki de bœuf aux graines de sésame et sa purée d'herbes fraîches façon tigre qui pleure.

Plats :

- Fricassée de canard confit, oignons, citron confit, pdt. Fondantes, jus curcuma citron.
- Médaillon de Filet de veau, cuit à basse température, mousseline de pommes de terre à la truffe et son jus réduit.
 - Dos de cabillaud rôti au pesto, fricassée de poire et chorizo ibérique, pdt. fondantes, réduction balsamique
 - Noix de saint jacques sur une mousseline de panais à la vanille, fricassée de champignons et châtaignes .
 - Plat végétarien (sur demande)

Desserts :

- Le Paris-Brest (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée)
- Onctueux de chocolat noir Valrhona sur son biscuit crumble, crémeux de noix de coco.