LA RESERVE
Restaurant

Nos Entrées

- **Accras de cabillaud** aux herbes fraiches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants **7.00€**.

- **Œuf Mollet**, pané au Pankow, crème de cresson et parmesan. . **8.00€**

- **Arancini aux champignons,** crème de potimarron et noisettes. **7.00€**

- **Gravlax de saumon** et ses blinis aux herbes fraiches, crémeux de wasabi et sa vierge de légumes à la pommes granny et grenade. . **9.00€**

- **Foie gras de canard mi-cuit ,** chutney et toast de foccacia **13.00€**

- **Couteau farcis** au beurre persillé et chapelure **9.00€**

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

LA RESERVE
Restaurant

Nos Desserts

- **Tiramisu de Julien** **8.00€**

- **Financier à la noisettes,** ganache chocolat, glace noisette . **9.00€**

- **Mi-cuit au chocolat noir (Valrhona)**, au poivre timut, glace vanille bourbon **9.00€**

- **Cigare cacao** crème légère à la passion vanillé, tartare de mangue à la menthe fraîche **9.00€**

- **Cheesecake** sur une gelée de poire , emietté sablé breton . **7.00€**

- **Assiette de gourmandises** (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) **10.00€**

- Camembert fermier pané sur une fricassée de pommes au calvados et poivre **8.00€**

Nos Glaces/sorbets artisanales

*1 BOULE **3€** 2 BOULES **6.00€** 3 BOULES **8.00€***

PARFUM : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CARAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT, POMME VERTE, FRAISE, RHUM RAISIN, SESAME

LA RESERVE
Restaurant

Nos Plats

- **La suggestion du moment**

16€ - Assiette végétarienne selon l'humeur de Julien

22€ - Dos de cabillaud nos côtes, sur une croute au curcuma, butternut confite, réduction d'agrume.

25€ -Noix de Saint-Jacques, juste snacké au beurre noisette, risotto à la truffe, écumes à la noisette

16€ - Suprême de pintade fermière mariné au romarin, sur un gratin dauphinois, sauce aux morilles.

17€ - Pluma de porc BZH, écrasé se patate douce et champignons, sauce teriyaki.

20€ - Magret de canard fermier, jus romarin, fricassée de châtaignes, pdt fondantes

23€ - Médaillon de filet de veau (français), cuit à basse température, écrasé de pdt. A la truffe et ciboulette, jus réduit.

21€ - Pièce de boucher (race à viande), frites maison, sauce aux poivres doux.

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING