

Le Menu « A la Carte »

49 €

(Entrée, plat, fromage ou dessert)

Les Entrées

Foie gras de Canard

Escalopine Poêle et Consommé de Bœuf au Vermicelle.

Homard du Maine

Tortellini de Homard Parfumés à l'huile de Noisette.

Saint Jacques Bretonne (sup 6 €)

Noix Crues et Cuites au Parmesan et Litchi

Saveur du Moment

Les Plats

Saint Pierre

Filets rôtis Meunière, Risotto de Crosnes et Asperges vertes.

Pigeon (sup 5 €)

Suprêmes de Pigeons rôti à l'Estragon et Céleri Rave au jus de Corsé.

Mignon Veau

Filet Mignon rosé aux Oignon Caramélisés et Purée de Topinambours à la truffe.

Saveur du Moment

Les Gourmandises

Les Fromages

Sélection de Fromages

Poire Pochée

Williamine Poché, Clous de girofle et Cannelle

Chocolat Blanc

Feuillantine de Chocolat Blanc et Tonka et Clémentine aux Sirops

Mille Feuilles

Le traditionnel Mille Feuilles, préparé devant vous.

Saveur du Moment

**Plaisirs et Saveurs
de la Saint Valentin
Pour le Déjeuner du 14 Février**

75 €

Flûte de Champagne et Mises en bouche

&&&

*Médillons de Homard, Barigoule D'Artichauts et
Armoricaine Corsé*

&&&

*Noix de Saint-Jacques Rôties au Chorizo
Riz Safrané légèrement Acidulé*

&&&

*Filets de Pigeon rôti et cuisses Confites, Pommes
Boulangères au Truffe et Sifflets d'Asperges*

&&&

Coque de Chocolat Craquant au Cœur de Fruits Rouge.

&&&

Chocolat et Mignardises

Carte élaborée par **Frédéric Giraud**
et son équipe

Tva 5.5 %

Prix Net en Euros

Notre pain est issu de l'Agriculture Biologique

