

Menu à 24€

Cannelloni de Saumon aux Herbes Fraiches et Son Coulis

Ou

Croustillant de Crevettes aux Légumes, Coulis de Poivron Doux

Ou

Œuf Cuit Mollet, Lard Fumé et Vinaigrette Tiède

Travers de Porc Fermier Braisé au Cidre

Ou

Suprême de Volaille Roti, Sauce Grand-Mère

Ou

Escalope de Saumon, Vierge de Légumes Aux Fruits Secs

Ou

Pavé de Merlu et son Beurre Blanc

Entremet Vanille, fruits rouges

Ou

Crumble Pomme et Poire, glace Vanille

Ou

Moelleux Chocolat, Glace Caramel Beurre Salé

Menu à 30€

Cassolette de Crevettes et Noix de St Jacques à la Bretonne

Ou

Déclinaison de Canard

(Foie Gras, Magret Fumé et Emietté de Canard Confit)

Ou

Carpaccio de Lieu Jaune Aux Agrumes, Crème Légère Aux Œufs
de Hareng Fumé

Magret de Canard, Sauce Aigre Douce Aux Framboises

Ou

Souris d'Agneau Braisé Aux Thym, Légumes Fondants

Ou

Pavé de Cabillaud Snacké, Beurre d'Agrumes

Ou

Blanquette de Lotte au Vin de Gascogne, Champignons Frais

Douceur Pailletée Chocolat Caramel

Ou

Blanc Manger au Fromage Blanc et Fruits Exotique

Ou

Sablé Breton Aux Citron Meringué

Menu à 38€

Tartare de Crabe Aux Agrumes, Gelée de Crustacés

Ou

Duo de Foie Gras, Chutney de Fruits de Saison et Pain d'épices

Ou

St Jacques Poêlées, Crème Vanillée

Filet de Bar, Purée de pomme de terre à l'Huile de Noisettes,
Jus vinaigré

Ou

St Pierre Snacké, Coulis de Crustacés aux Morilles

Ou

Médailon de Quasi de Veau, Jus au Miel et Romarin

Dacquoise Pistache et Confit de Griotte

Ou

Mousse Chocolat au Lait, Praliné Noisette et Gelée de Citron

Ou

Tarte Tatin Revisitée