

MENU
(32€ / personne)

Saumon rôti sur de lentilles à la brunoise de carottes et son beurre rouge

Ou

Assiette aux deux terrine terre et mer (truite à l'armoricaine et sa sauce choron, pressé de joue de bœuf au foie gras et sa confiture d'oignons)

Ou

Flan de mousseline de pomme de terre et ses écrevisses flambées au vieux pineau et sa crème de tomate basilic

Ou

Brochette de gambas décortiquées (6) sur lit d'étuvée de poireaux et fenouil au beurre blanc au vin moelleux

Ou

Ragout d'encornet et chorizo doux à la crème de safran sur lit de mini ratatouille

Ou

Cassolette de poisson et fruits de mer au riesling

Suprême de volaille, sa sauce aux éclats de cèpes

Ou

Poêlée de sot l'y laisse de poulet aux pleurotes

Ou

Parmentier de canard confit maison et coulis de champignons

Ou

Onglet de veau sauce normande au cidre

Ou

Confit de canette maison à la mie de pain

Ou

Saute de joue de bœuf à la bordelaise sur blinis de pomme de terre

Trio gourmand du moment et café

Ou

Mousse crème brûlée, mousse chocolat et éclats de meringues

Ou

Panna cotta vanille et sa brunoise de fruits

Ou

Mousse cheese cake aux fruits rouges

Ou

Assiette de cake aux fruits, compotée de fruits rouge et cake chocolat façon fondant, sauce mousseline

Ou

Tartelette au chocolat

Café

MENU
(36 euros/personne)

Amuses bouches (5) sur assiette accompagné d'un cocktail

Assiette au deux terrine terre et mer (thon à l'armoricaine et sa sauce choron, pressé de joue de bœuf au foie gras et sa confiture d'oignons)

Ou

Brochette de gambas décortiquées (2x6) sur sa purée de pomme de terre douce au beurre blanc aux herbes et au vin moelleux

Ou

Dôme à la mousse de saumon et mousse d'églefin sur lit de flan provençale et coulis d'étrilles

ou

Papillote dans sa feuille de banane de capitaine et crevettes aux aromates et au coulis de crustacés

Gourmandin d'aiguillettes de poulet farcies et pommes fruits

ou

Suprême de volaille farcie forestière, sa sauce aux éclats de cèpes

ou

noix de joues de porc confites en brochettes à la bordelaise sur son lit de spatzle à la duxelle de champignons

ou

Parmentier de canard confit maison et coulis de champignons

Salade et fromages

duo de crumble (cerise et pomme)

Ou

mousse ananas meringue et coulis aux morceaux de fruits

Ou

Moelleux chocolat et cœur coulant caramel

Ou

Tiramisu individuel

Café