

Menu du chef à 39€ (tout compris)

Sangria **ou** Planteur **ou** Kir **ou** Cocktail sans Alcool

Votre menu est accompagné de 2 verres de vin (12cl) de notre sélection

(rouge, blanc ou rosé) **ou** ½ eau minérale plate ou gazeuse

Entrée seule 15€

- Foie gras de canard au torchon, chutney de figues et pruneaux, petits pains briochés
- Ou** Carpaccio de Saumon fumé maison, crème fouettée au combawa
- Ou** Tempura de Gambas, Légumes croquants aux saveurs Asiatique
- Ou** Sauté d'Encornets à l'ail confit au piment d'Espelette
- Ou** Salade de filets de Cailles aux pommes fondantes, vinaigrette à la framboise

Plat seul 23€

- Duo de St Jacques et Ris de Veau à la plancha, beurre blanc au Noilly
- Ou** Filet de St Pierre et Gambas, crème de Gambas, Risotto aux courgettes et parmesan
- Ou** Brochette Océane (Saumon, Gambas et St Jacques) au beurre blanc, petits légumes
- Ou** Cocotte de Joues de cochon aux Girolles, petits légumes et pommes de terre grenailles
- Ou** Suggestion du Chef

Dessert seul 8€

- Coulant au chocolat, crème Anglaise à la pistache et glace à la vanille
- Ou** Crémeux de Mascarpone au citron, sablé Breton et meringue
- Ou** Pain perdu brioché, glace caramel et caramel maison
- Ou** Café gourmand (profiterole, financier aux zestes, crème brulée, pot de chantilly)
- Ou** Coupe glacée
- Ou** Assiette de brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires

Café

Prix net ttc, service compris