



MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 49€ / PLAT + DESSERT - 43€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

LE FOIE GRAS BRETON / 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, chutney de poire à la fève tonka, pain d'épices

LA LANGOUSTINE / 19€

Ravioles de langoustines, bisque émulsionnée

PLATS

LA COQUILLE SAINT-JACQUES / 31€

Noix de St-Jacques poêlées au beurre de sarrasin, mousseline de topinambour, beurre blanc fumé par nos soins

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS / 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles et champignons sautés

LES RIS DE VEAU / 33 €

Cœur de ris de veau poêlé, potimarron rôti et carotte fane, sauce à l'armagnac

DESSERTS

LE FROMAGE / 12€

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

LES CITRONS / 12€

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

CHOCOLAT ET TONKA / 12€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise infusée à la fève tonka