



MENU DÉLICES

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

ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS / 21€

Pâté en croûte au foie gras, chutney de pomme verte et coing, gel cornichon

LES COQUILLES SAINT-JACQUES / 19€

Grillées à la flamme, salade fraîche de légumes, émulsion coco-yuzu et citronnelle

LA TRUITE BRETONNE / 19€

Fumée par nos soins, crème montée au calamansi, oeufs de truites et tuile croquante

PLATS

LE PETIT BATEAU / 31€

Poisson noble du moment (selon la criée), risotto safrané, émulsion de bisque de langoustines

LE FILET DE BŒUF 32€

Filet de bœuf normand, patate douce rôtie, légumes de saison et pleurotes, sauce marchand de vin

LES RIS DE VEAU / 33 €

Cœur de ris de veau pané croustillant, sauce morille, mousseline de carottes et petits légumes

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