

MENU

28.00€

Duo de foie frais chaud de canard p^oel^e
Assiette de 12 hu^{it}res de Cancale
Beignets de Langoustines ,Gaspacho
Petites entr^{ee}s gourmandes

Filet de Turbot ,jus safran^e
Filet de B^{oe}uf grill^e ,brochette de l^egumes
Pigeon r^oti ,l^egumes du terroir
Suggestion du march^e

S^election de Fromages
Croustillant de livarot fondu ,pomme et muscade

Tarte P^êche Framboise meringu^e
Souffl^e chaud au grand Marnier
Moelleux au chocolat
Trilogie Gourmande
Mille Feuille aux fraises

Toutes nos viandes sont d'origine fran^çaise

Menu

21.00€

L'Assiette de 6 Huîtres
Carpaccio de poissons fumé et Rouget Barbet
Foie Gras de Canard ,chutney de fruits secs
Croustillant de crevettes roses aux herbes

Entrecôte grillée ,Béarnaise Maison
Magret de Canard ,Rossini
Joues de lotte aux crustacés

Crumble de fruits de Saison,épices douces
Crème Brûlée à la vanille
Panna Cotta parfumé à la noix de coco
Fondue au chocolat

Toutes nos viandes sont d'origine française

MENU

15.00€

Mille Feuille de Saumon Mariné
crème citronnée

Escalopine de joues de porc confites

Gratin de pommes ,caramel beurre salé

MENU ENFANT

8.50€

L'assiette de Charcuteries
L'assiette de crudités

**

Le filet de Dinde
Le filet de Poisson

**

La crème caramel
Glace au choix