

MENU à 32 EUROS

Les préparations et cuissons prennent du temps.
Merci de votre compréhension

*6 huîtres creuses n°4 de PEN BE « Nicolas JOSSO »

*Andouille de Bretagne poêlée, compotée d'oignons,
crème de moutarde à l'ancienne, craquants au blé noir

*Foie gras de canard et ses accompagnements (suppl. 2€)

*Saumon mariné à la fleur de sel de Guérande et sa mousse d'avocat



*Filet de sandre au beurre blanc

* Pièce de viande française du marché, saveur du moment

*Dos de cabillaud rôti au lard, crème de homard



*Sélection de trois fromages d'un maître fromager (Sup. 6,5 €)



*Profiteroles au caramel à la fleur de sel de Guérande

*Duo de glaces ou sorbets et sa tuile aux amandes

*Cœur coulant, compotée de poires à la fève de tonka
et sa crème anglaise

Service compris. Prix nets en euros

*Peut contenir des allergènes.