

Desserts



Les fruits rouges, crumble de fruits rouges au citron vert, meringue caramélisée, cappuccino de gingembre, sorbet framboise

8
€



La Mangue et le citron, coque de meringue, tartare de mangue et papaye, billes de chocolat blanc à la crème de citron

8
€



Amaretti à la Pistache, crème pistache et framboise, pana cotta à la vanille

8
€

Entree



Les langoustines juste saisies, girolles et mousseline de céleri rave à la châtaigne, émulsion de noisettes à la coriandre

20
€



Biscuit de langoustines et cabillaud, le cabillaud en mousseline, les langoustines saisies, en croûte de pain doré, émulsion de crustacés

16
€



Le Pied de cochon et le Foie gras en ravioles, bouillon de boeuf aux champignons des bois, copeaux de foie gras

15
€

Non classé



Sole de petit bateau, préparée devant vous, duxelle de champignons, beurre à l'estragon

23
€



Le Turbot et l'Andouille en croûte de pommes de terre, tombée d'épinards, émulsion de girolles, nectar de persil

20
€



Le Homard breton entier de notre vivier (400 à 500 grs) entièrement décortiqué, puis rôti au beurre d'estragon, les pincés en ravioles, crème de fenouil, prix au cours du marché



Les ris de veau dorés au sautoir, compression de pommes de terre au foie gras, légumes et champignons des bois

20
€