

MENU "ENTRE TERRE ET MER"

Patience cuisinée

Huîtres creuses tièdies,
Épinards, céleri,
Citron.

OU

Foie gras de Canard maison,
Cubes de mangue, artichauts
Estragon.

OU

Raviole,
Cèpes, champignons du Loch,
Tomme du Léry, Serrano,
Roquette, huile de noisette.

Le retour de pêche au goût du jour.

OU

Filet de Boeuf au poêlon,
Beurre Café de Paris,
Courgette, tomate, anchois,
Quinoa.

Biscuit tendre,
Pommes, fine du Gorvello, sorbet.

OU

Barre croustillante
Chocolat au lait, caramel.

45€

Avec Chariot des fromages locaux + 7€