

MENU "ENTRE TERRE ET MER"

Patience cuisinée

Daurade sauvage Carpaccio
Coquilles St-Jacques tartare,
Avocat, mangue, radis noir.

OU

Foie gras de Canard fait à la maison,
Chutney de fruits rouges, pain feuilleté.

Sauté de Sole,
Risotto aux Coquillages, jus d'herbes.

OU

Bar de petits bateaux aux huîtres, épinards,
Charlotte aux algues. + **Suppl 8€**

OU

Pintade en croute d'herbes, Épices douces,
Pomme écrasée aux champignons du Loch.

Chariot des fromages locaux.

OU

Ganache chocolat noir Côte d'Ivoire Passion,
Sorbet exotique.

OU

Variation
Fraises de Saint-Goustan,
Pistache.

45€ / Entrée / 1 Plat / Dessert

Avec Fromages et Dessert 53€

55€ / Entrée / 2 Plats / Dessert