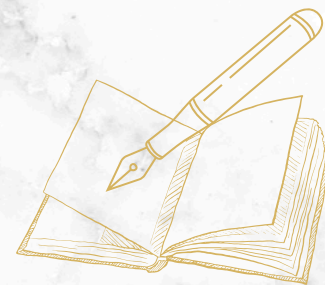


Menu Festif

37 euros par personne



ENTRÉES

Foie gras mi cuit, gelée de moelleux aux piments d'espelette et sa brioche rôtie

OU

Saumon fumé, fouetté aux oeufs de truite et ciboulette, petits toasts

OU

Saint-Jacques rôties au beurre, sauté de pleurotes et espuma de bisque



PLATS

Pavé de veau aux morilles, potimarron rôti au miel, poêlée de champignons et marrons

OU

Noisette de lotte rôtie, mousseline de brocolis et son fumé légèrement crémé

OU

Suprême de volaille jaune, petite poêlée de légumes et fruits mendiants



DESSERTS

Délice vanille passion, gel de mangue et sa tuile dentelle

OU

Craquant chocolat et sa marmelade de mandarine, duo de tuile chocolat

OU

Le chouan praliné marron et son gel orange



Réservez au 02 51 37 82 82

