



Menu « Saint-Valentin »

55€

Emietté de crabe tourteau et homard,
remoulade de céleri et pomme verte,
mélange de jeunes pousses

Dos de skreï rôti,
fricassée de coco de Paimpol et mange-tout,
crème de coquillages safranée

Carré de veau en cuisson longue,
raviole ouverte aux cèpes et noisettes toastées,
jus à l'oignon doux

Tarte au citron revisitée,
sorbet au citron vert

*Menus élaborés par **Fabien MENGUS**
en collaboration avec Jean-François ROYER
Sous réserve d'éventuelles modifications*

Prix net en euros – Service compris



Menu « Délice du terroir »

32€

Tartare de gambas cru et cuit aux agrumes,
guacamole d'avocat, salade de mâche, vinaigrette balsamique blanc

ou

Œuf de poule fermier en cuisson parfaite,
purée de marrons au Porto, mousse topinambour truffée

Magret de canard laqué au miel épicé,
croustillant de légumes à la Thaï, sauce à l'aigre-doux

ou

Médailon de lotte,
risotto de pesto aux herbes et noisettes,
potiron confit, beurre blanc

Entremets façon « Forêt Noire » :
entremets chocolat-griotte, sorbet griotte

ou

Ananas - Coco : cubes d'ananas, mousse noix de coco,
sorbet ananas, gel Malibu

Prix net en euros – Service compris