

79€/personne* à partir de 6 couverts

MENU SIGNATURE : 1

AMUSE BOUCHE

Cappuccino de potiron

ENTRÉE

Poêlée de champignons des bois et ses croustades de pain

PLAT

Tournedos Rossigni et son jus de viande accompagné de pommes grenailles, cèpes et mini carottes sautés

DESSERT

Nems au coeur coulant chocolat et sa crème anglaise à l'orange et brisures de marrons

Ou

MENU DE L'EPICURIEN : 2

AMUSE BOUCHE

Cappuccino de potiron

ENTRÉE

Dés de foie gras poêlés et fleur de sel sur crème de lentilles

PLAT

Risotto à l'encre de seiche accompagné de ses st Jacques poêlées au miel de citronnelle avec son écume de corail et sa chips de parmesan

DESSERT

Poêlée d'abricots et rhubarbe citronnelle et basilic frais sur sablé breton fait maison et zeste de combava

Ou

MENU FESTIVITE : 3

AMUSE BOUCHE

Cappuccino de potiron

ENTRÉE

Déclinaison de saumon gravelax betterave/aneth/agrumes avec ses blinis maison

PLAT

Magret de canard à l'horizontal sauce fruits rouges accompagné de son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et figes rôties

DESSERT

Pain perdu de Panetone et sa crème anglaise et éclats de praline accompagné de sa quenelle de glace aux marrons

1

