

MENU à 50 €

Tous nos plats sont accompagnés des Légumes de notre Potager en fonction de la saison

Et les Poissons proviennent de nos Côtes

Amuse Bouche

12 Huîtres de la Baie, Vinaigre Echalotes

Terrine de Foie Gras de Canard Maison et ses Accompagnements

Carpaccio de Biche au Foie Gras et sa Marinade Truffée

Tournedos de Filet de Bœuf et sa Sauce Poivrade

Médailles de Lotte Rôtis à la Bruschetta

Saint-Pierre Rôti à l'Arête et son Oseille du Jardin

Dos de Cabillaud à l'Unilatéral et son Beurre Nantais

Pigeonneau en Cocotte Valoise (+5€)

Chariot de Fromages Régionaux

Rocher Breton au Chocolat et son Cœur Pistache

Macaron Citron Framboise Revisité

Ananas Rôti aux Epices Douces et sa Glace au Poivre Long

