

Menu Dégustation à 110 €

Menu servi à l'ensemble des convives, jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h00 au dîner

Accord 5 verres de vin (8 cl) : 40 € / personne

Supplément fromage : 12 €

*Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F,
et de notre producteur local la ferme Gaborit*

*Thon rouge mi-cuit mariné au curry, Cocos et coquillages,
Vinaigrette et glace moutarde à l'ancienne*

Foie gras de canard poêlé, Quelques fraises déglacées au vinaigre balsamique

*Saint-Pierre des côtes bretonnes, Caviar d'aubergine légèrement fumé,
Tomates confites, Jus de volaille*

Raviole d'artichaut, Émulsion au parmesan

Filet de veau cuit minute, Piperade de poivrons et chorizo ibérique

Crêmet d'Anjou sur biscuit aux amandes, Déclinaison autour de la fraise

Soufflé chaud au cointreau, Glace verveine du potager

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.
Prix nets – Service compris T.V.A 10 %*