Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 57 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Bœuf normand juste saisi, Framboises, Concombres marinés et sorbet livèche du potager
Huîtres Gillardeau sur une panacotta de feuilles de capucines, Vinaigrette aux fleurs et radis*

Poissons : 30 €

*Lotte des côtes bretonnes, Artichauts crémeux et rôtis, Quelques moules et soupe de poissons
Saint-Pierre en aiguillette, Fenouil confit et croquant, Cerises condimentées et jus de volaille*

Viandes : 34 €

*Filet de veau rôti, Légumes d'été et crumble au parmesan, Jus gourmand
Pigeonneau de Maulévrier cuit sur coffre, Mousseline de céleri, Girolles et verdure de légumes*

Supplément fromage : 12 €

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

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

*Abricots en textures, Biscuit japonais, Chantilly et glace romarin
Rhubarbe confite et en compotée, Moelleux Madeleine, Ganache montée et sorbet fraise, Praliné amande*

*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 %