

Notre carte de saison

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

Entrées : 25 €

*Saint-Jacques en tranches épaisses légèrement pochées, Chutney de patate douce, Vinaigrette de jus de bœuf
Escargots de la Maison Royer, Feuilletage croustillant et royale d'oignons, Emulsion tourbée*

Poissons : 30 €

*Saint-Jacques bretonnes cuites au beurre, Panais rôtis et crémeux, Jus truffé
Lieu jaune de nos côtes, Raviole de betterave rouge aux coquillages, Jus iodé*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier et foie gras en tourte, Salade, Jus gourmand
Filet de bœuf normand, Mousseline de pommes de terre du potager, Echalote rôtie, Jus au Porto*

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

*Ananas rôti à la vanille, Petits babas au rhum ambré, Fraîcheur de menthe, Sorbet ananas
Pain de Gênes et praliné sarrasin, Crémeux Guanaja, Tuile Ogo et glace infusée au café*

*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 %