

Menu Dégustation à 100 €

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

Carpaccio de Saint-Jacques, Carottes onctueuses au gingembre, Kiwi et vinaigrette soja

Foie gras de canard poêlé, Pomme confite au Chinon rouge

Saint-Jacques d'Erquy snackées, Chou-fleur crémeux et endive rôtie, Jus au safran

Raviole de marron et butternut, Émulsion au parmesan

Selle d'agneau cuite en basse température, Pois cassés et tuile de pain, Vrai jus

Dôme chocolat Andoa, Crème fine vanillée et crumble, Glace chocolat

Soufflé chaud au Rhum ambré, Glace banane flambée

Supplément fromage : 12 €

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

*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 %