

## *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*

*Escargots de la Maison Royer, Feuilletage croustillant et royale d'oignons, Emulsion tourbée*

\*\*\*

*Foie gras de canard poêlé, Chutney de patate douce, Jus au Porto*

\*\*\*

*Saint-Jacques bretonnes cuites au beurre, Panais rôtis et crémeux, Jus truffé*

\*\*\*

*Raviole de champignons et son émulsion*

\*\*\*

*Pigeonneau de Maulévrier et foie gras en tourte, Salade, Jus gourmand*

\*\*\*

*Cheesecake sur sablé croustillant, Coulis clémentine et glace cannelle*

\*\*\*

*Soufflé chaud au Rhum blanc, Sorbet ananas*

\*\*\*\*\*

### *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 %*