

Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 55 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Royale de foie gras de canard, Saint-Jacques en carpaccio, Vinaigrette relevée à la passion
Langoustines en bouillon parfumé au gingembre servi froid, Légumes cuits et crus*

Poissons : 30 €

*Filet de Saint-Pierre rôti, Déclinaison autour du chou, Jus de volaille truffé
Noix de Saint-Jacques d'Erquy, Asperges vertes, Condiment et émulsion à l'orange*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier cuit sur coffre, Calisson de pomme de terre en croûte d'herbes, La cuisse confite
Longe de veau cuite doucement, Conchiglioni farcis aux champignons, Vrai jus*

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

*Citron de Menton, Coques meringuées, Gelée d'agrumes à la vanille Bourbon, Chantilly gourmande
Carré fondant chocolat Andoa, Biscuit cacahuète et glace caramel*

*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 %