

MENU A 22 €00

Velouté de champignons et ses toasts en persillade

Tarte fine aux crevettes et Guacamole

6 huîtres creuses de Bretagne

*Salade de gésiers confits au vinaigre de framboise
et pistaches*

Emincé de porc aux cacahuètes et nouilles chinoises

Dos de merlu aux cocos et sa crème à l'ail

Filet de Dorade et sa crème de moutarde à l'ancienne

Profiteroles Glacées et sauce chocolat

Verrine de Camembert et marmelade aux pommes

Soupe de poire à la vanille et aux épices

Crumble aux pommes et glace vanille

MENU A 39€00

Brochette de langoustines et petite saucisse aux choux

Foie gras mi-cuit de canard et ses condiments

12 huîtres creuses de Bretagne

Salade de petits calamars farcis à la provençale

*Tournedos de Saint Jacques et son beurre
parfumé à la cannelle*

Suprême de caille au senteur d'Automne

Filet de Saint Pierre aux poireaux et sa sauce Noilly

Plateau de fromages de nos régions

Soupe de poire à la vanille et aux épices

*Parfait glacé à la châtaigne et son coulis de pruneaux
à l'armagnac*

Délice au chocolat et crème à la pistache

Pomme Surprise au riz au lait et son caramel au beurre salé

MENU A 29€00

9 huîtres creuses de Bretagne

Cappuccino de moules et chorizo

*Noix de Saint Jacques en croûte de pain
d'épices et sa réduction d'orange*

*Carpaccio de magret de canard aux figues
rôties et copeaux de Chistera*

Retour de Pêche selon l'humeur du moment

*Aile de Raie au beurre citronné
et son écrasé de pomme de terre*

*Parmentier d'agneau au jus et son confit de
champignons et tomates confites*

*Parfait glacé à la châtaigne et son coulis de
pruneaux à l'armagnac*

Gaufre à la vanille et sa glace au potimarron

Délice au chocolat et crème à la pistache

*Pomme Surprise au riz au lait et son caramel
au beurre salé*