

LES ENTRÉES POUR COMMENCER

Le Tartare de Tomates et Concombre, Rillettes de Crabe, Mayonnaise aux Herbes Fraîches.

La Tarte Fine Feuilletée au Foie Gras de Canard Poêlé aux Abricots.

Le Foie Gras de Canard "Torchon" aux Saveurs de Saison.

Salade Gourmande de Homard, Sauce Vierge. (+6€)

A SUIVRE : LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Le Filet de Sandre aux Petits Légumes, Beurre Nantais aux Zestes de Citron Vert.

La Lotte Sauce Neptune, Risotto Crémeux au Safran.

Délice de Homard et Gambas, coulis de crustacés. (+6€)

OU LES VIANDES

L'Entrecôte de Viande « Racée » poêlée, Sauce Béarnaise, Pommes "Pont-Neuf".

La Poitrine de Pigeonneau au Foie Gras de Canard Poché, Jus de Pomme et Vinaigre de Cidre.

Le Filet de Boeuf façon « Rossini », Shi-Ta-Ké sauté et pomme purée maison. (+4€)

La Noix de Ris de Veau Braisée aux Morilles, Tagliatelles Fraîches au Chorizo. (+8€)

POUR TERMINER : LES DESSERTS

Duo de Mousse Chocolat façon Liégeois.

Sablé Breton Yaourt Fromage Blanc, Sorbet Yaourt et Soupe de Fraises.

Le Parfait Café Rhum-Raisins, Coulis Cacao.

Le Baba au Rhum « Maison » Diplomatico.

Le Soufflé Chaud à la Mandarine Impériale (+3€)

Le Plateau de Fromages ou le Chèvre de Sainte-Maure Chaud sur Salade

LA FORMULE « GOURMANDE » 38€

Entrée / Plat / Dessert (ou Fromage)

Supplément de 6€ avec le Fromage

LA FORMULE « DÉLICE » 29€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert (ou Fromage)

Le Plat seul à la carte Viande ou Poisson 20,00€

Hors Supplément