

Menu papilles à 29€

(hors suppléments)

comprenant : (1 entrée + 1 plat + 1 dessert)

Les Entrées :

- Mini rösti de pomme de terre rôti, émincée de saumon fumé mariné façon gravlax, mousse de mascarpone aux fines herbes.

- Le petit burger de foie gras poêlé, chutney de mangues et ananas caramélisés au vinaigre balsamique blanc, magret de canard fumé et ses jeunes pousses. (supplément de 3,50€ à rajouter au prix du menu).

- Le mille-feuille d'andouille de Guéméné à l'émiettée de tourteaux aux herbes fraîches, crème fouettée aromatique et légumes croquants variés .

- Le cigare croustillant garni au fenouil confit, crevettes sautées et marinées aux épices indiennes, jeunes pousses.



Les plats :

- Noix de saint jacques dorées en croûte de cheveux d'ange, jus acidulé aux fruits de la passion et au vinaigre balsamique, mirepoix de légumes. (supplément de 4,50€ à rajouter au prix du menu).

-Noisettes de cabillaud rôties au miel et épices douces, purée de carottes, pommes grenailles.

-L'émincé de bœuf juste poêlé, brick fourrée au munster, jus de viande corsé au cumin, choucroute cuisinée et croquettes de pomme de terre.

-Le médaillon de filet mignon pané en chapelure, accompagné de sa purée de céleri, crémeux de roquefort, pointe d'origan.



Les desserts :

- Le moelleux au chocolat noir et son cœur coulant choco-caramel, coulis de fruits rouges. (supplément de 2,50€ à rajouter au prix du menu).
- Nougat glacé de Montélimar au miel et aux fruits confits sur biscuit Joconde.
- Quenelles de mousse au caramel au beurre salé, glace caramel, craquant breton aux amandes.
- La tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille, chantilly. (supplément de 1,50€ à rajouter au prix du menu).

