Menu
DU CHEF
— 49€ —

AMUSE-BOUCHES

ENTRÉE

LANGOUSTINES DE LA TÊTE À LA QUEUE

ou

CANNELLONIS VOLAILLE ET CÈPES,
GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN

PLAT

FILET DE VEAU EN BASSE TEMPÉRATURE,
MOUSSELINE DE BUTTERNUT AU ROMARIN ET JUS RÉDUIT

ou

PALOURDES BRETONNES EN DEUX FAÇONS, RISOTTO
DE POMMES DE TERRE ET CRÈME DE COQUILLAGES

ou

DEMI-HOMARD BLEU AU BARBECUE JAPONAIS, COCO
PAIMPOLAIS ET SAUCE HOMARDINE
(SUPPLÉMENT 15€)

SUPPLÉMENT FROMAGES AFFINÉS : 9€

AVANT-DESSERT

DESSERT

FIGUES FRAÎCHES EN DÉCLINAISON

ou

L'ESSENCE DU CHOCOLAT CARAÏBE
GRAND CRU 66% VALRONA

MIGNARDISES