

POUR LE PLAISIR....

LES BALLOTINES DE FOIE GRAS DE CANARD BRETON MAISON AU GEWURZTRAMINER 10€ les 100GR
PAIN D'ÉPICES ET CHUTNEY AUX FRUITS MAISON

LE SAUMON FUMÉ ET TRANCHÉ PAR NOS SOINS AU POIVRE DE TIMUT ET BOIS HIKORY 6€ les 100GR
YAOURT GREC, BILLES YUZU ET SES BLINIS

LE CAVIAR D'ESTURGEON KRISTAL POUR SE FAIRE PLAISIR
60€ LES 20GR

ET POUR TERMINER... LES BÛCHES DE FRANÇOIS 4€ LA PART

(4 / 6 / 8 / 10 PERS)

LE KOUIGN AMANN, SES POMMES CARAMÉLISÉS ET CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

LE BABA CRÈME D'ISIGNY, FRUITS DE SAISON ET RHUM ARRANGÉ MAISON

LA CITRON MERINGUÉ

LE ROYAL CHOCOLAT NOIR DE PAPOUASIE BISCUIT BOWNIE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES

À LA CARTE

LES ENTRÉES

LA CRÈME DE CHÂTAIGNE ET FOIE GRAS POÊLÉ 12€

LE COEUR DE SAUMON FUMÉ, YAOURT GREC AUX PERLES DE YUZU ET SES PETITS BLINIS 10,50€

LE FOIE GRAS DE CANARD BRETON, CHUTNEY DE FRUITS ET PAIN D'ÉPICES MAISON 10,50€

LE CARPACCIO DE ST JACQUES DE PLONGÉE, TOUT SIMPLEMENT.. JUS DE CITRON, HUILE D'OLIVE ET CIBOULETTE 12€

LES PLATS

LE SUPRÊME DE PINTADE CUIT BASSE TEMPÉRATURE AUX CÈPES, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 14,50€

LE FILET DE BOEUF EN CROÛTE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE, LÉGUMES D'ANTAN RÔTIS ET JUS COURT
AU FOIE GRAS 16,50€

ST PIERRE DE NOS CÔTES, RÔTI, RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE ET JUS DE VOLAILLE 18,50€

LES ST JACQUES DE PLONGÉE, JUSTE SNACKÉES, NOUILLES JAPONAISES AU SARRASIN ET PETITS LÉGUMES SAUTÉS
DÉGLACÉS AU SOJA ET COMBAWA 16,50€

LE LIEU JAUNE, RÔTI, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, BEURRE BLANC AUX DEUX CAVIARS 14,50€

LA CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE, À PARTAGER, 1KG POUR 2 PERS, SAUCE BÉARNAISE ET POMMES FONDANTES 60€

LES DESSERTS DE FRANÇOIS 5€

LE CITRON EN TROMPE L'OEIL

LE FINGER À L'HIBISCUS ET VANILLE DE MADAGASCAR

LE BABA GOURMAND, CRÈME D'ISIGNY ET RHUM ARRANGÉ MAISON

LE KOUIGN AMANN ET SON INSERT POMME CARAMÉLISÉ ET CHANTILLY À LA VANILLE DE MADAGACAR

LE ROYAL AU CHOCOLAT NOIR DE PAPOUASIE, BISCUIT BROWNIE ET NOISETTES CARAMÉLISÉS