

*Dans un souci à la fois de qualité et de convivialité,
chacun des menus suivants est composé
pour l'ensemble de la table
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas
Tout changement au menu engendrera un supplément*

Menu Dégustation « Printemps »

9 2 €

Pour débiter,

**Ormeau doré au beurre demi-sel,
Viennoise de persil & d'ail,
jus de viande tranché au vinaigre de Xérès**

Pour suivre,

**Cuisses de grenouilles
En habit vert, fromage de brebis "Petit vannetais"
à l'huile de noix & ail des ours**

Ensuite,

**Dos de sole
Laqué au corail de homard, asperge & sauce maltaise**

Puis,

**Pomme de ris de veau,
Saisie à la plancha,
cassolette de morilles liée au beurre de foie gras.**

Pour clore,

**Pomme
Confite, caramel au beurre salé & cacahuètes grillées,
sabayon vanille & glace au kouign amann**

Ou

**Déclinaison de citrons & meringue
En variation de goûts & de textures, amandine**

Ou

**Chocolat noir
En ganache onctueuse, crémeux de kasha
& glace au whisky breton**

Ou

**Sorbets et glaces maison
sélectionnés par le chef**

*En raison de l'augmentation des
allergies & étant responsables de
votre bien-être & santé le temps d'un
repas,
nous ne pouvons pas vous garantir
le respect de vos contraintes
alimentaires sur l'ensemble du repas
si elles ne sont pas précisées
dès votre réservation puisqu'elles
nécessitent des préparations
spécifiques supplémentaires.*