



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi



MENU DE PÂQUES

Prix net : 79 € hors boissons

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Foie gras de canard poêlé, déclinaison d'asperges

Dos de Turbot aux morilles et tombée d'épinards

ou

Noisette d'agneau en croute pomme fondante et bayaldi provençale

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

Meringue croquante crème légère et fruits rouges

Les douceurs

Menu unique servi pour le déjeuner de Pâques

LES ENTREES

Quenelles de cabillaud-crevettes, bisque de homard
25 €

Terrine de foie gras de canard, chutney pommes-raisin
22 €

Salade de poulpe à la galicienne
36 €

Jambon cru de Serrano, pain tomate à l'huile d'olive
18 €

Salade d'endives, caille rôti et crème à l'ail
20 €

Asperges vertes de Jerome Galis à l'orange
24 €

Tarte fine à la tomate et basilic
20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande

LES POISSONS ET CRUSTACÉES

Supreme de turbot poireaux vinaigrette
émulsion de lait de coco et ail noir,
30 €

Poêlé de gambas et pâtes fraîches,
copeaux de parmesan
25 €

Pot au feu de lotte au curry rouge
30 €

Cuisses de grenouilles façon meunière,
beurre persillée
49 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

Mitonnée de pigeon farci au chou et foie gras

demi 24 €

entier 39 €

Foie de veau en persillade (UE)

Mousseline de pomme de terre

24 €

Emincée de filet de bœuf charolais

façon Stroganoff

35 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage
2 fromages 10 € 4 fromages 20 €

Mille feuille au chocolat,
croustillant de gru  au cacao chantilly café
20 €

Tarte aux pommes caramélisé
et crème glacée à la vanille
20 €

Baba flambé au Rhum grand classique
20 €

Soufflé chaud au Grand Marnier
20 €

Crumble de sablé breton,
banane caramélisé et crème légère mascarpone
20 €