

Menu

30.00€



*-Opera de saumon fumé
vinaigrette crustacé et chlorophylle
de persil*



*-Fricassée de mignon de porc
au miel et pain d'épices*

*Moelleux de légumes fondant de
vitelotte*



*-Assiettes de deux fromages
salade mesclun*



-Dessert

Café et vin compris



Menu

32.00€



*-Carpaccio de saumon mariné au
yuzu et ciboulette*



*-goujonnette de pintade au miel
et romarin*



*Moelleux de pomme de terre légumes du
moment glacé*



*-Assiette de trois fromages
salade mesclun*

-Dessert

Café et vin compris



Menu

36.00€



-Saint jacques grillées au four

*(130 gr par pers) sur son risotto crémeux,
émulsion fruit de la passion*



-Magret de de canard

*Crumble aux pommes cidrées, sauce
périgourdine*



*Tarte fine de carotte pressé de pomme de
terre ratte au beurre*

-Camemberts frits

Et salade mesclun



-Dessert

Café et vin compris



Menu

40.00€



Assiettes de l'Armor

*Chaire de crabes (80 gr), carpaccio de
saumon mariné fève de tonka,*

*Crevette et noix de saint jacques snackées
sur sa julienne de légumes*

-Filet de canette

*Infusion lard romarin et échalotte confite vin
rouge*

*Pressé de pomme de terre ratte fagotin
d'haricot vert*

-Croustillant de chèvre a la framboise

Sa salade mesclun

-Carte dessert

Café et vin compris



Menu

46.00€



-foie gras en coque de macaron

Coulis mangue, brochette de noix de saint jacques à la crème de Layon



-Filet mignon de veau à la crème d'écrevisse

Pressé de pomme de terre ratte

Tarte fine de carotte



-Croustillant camembert poire vinaigrette de lavande

Salade mesclun



Gourmandise sucrée en dégustation

Café et vin compris



Menu

50.00€



-Cassolette de homard

*« Façon thermidor » relevé au
poivre Timut et légumes oubliés*

*-Filet de veau réduction
échalote et sarrasin*

*Moelleux de pomme de terre à l'ail légumes
fanés glacés*

-Ardoise de fromage affiné

Et salade mesclun

-farandole de Desserts

Café et vin compris

