



Menu Gastronomique

45.70€

Entrées :

Le Marbré : Foie gras et sa déclinaison d'artichaut en barigoule



Le Breton : Les escalopines de Homard Bleu juste raidi, sur écrasé de pommes de terre
Douceur de Layon au paprika fumé



Le Cocon : Compression de pêche au casier, sur bouillon de la mer au gingembre
Julienne de légumes crus et frits



Le Cannelloni : Tartare de veau dans sa pâte de citrouille, chips et jus corsé



Plats :

Le Sandre : En habit d'algue, sur blé vert fumé, aux petits légumes



La sélection de notre Mareyeur : L'arrivage du marché,
Mille-feuille de navet et épinard sauce mélisse



Le Bœuf : Le filet race à viande, effeuillé de céleri
Condiment d'huitres à la moutarde aux onze saveurs, avocats panés



Le Veau : L'entrecôte, poire et girolles poêlées, « spoon » de parmesan
Saint Jacques cuites sur galet



Le Pigeon : Filet et abats cuisinés, Brocolis fumé et compoté de pommes



Fromage :

Le plateau de fromages - L'affineur du Chef Xavier Thuret (3 morceaux au choix) + 5.80€



Desserts :

L'Exotisme : Sablé et moelleux coco, cœur ananas en coque de chocolat blanc



Le Tonic : Siphon Gin gratiné sur granité, citron en textures sur croustillant



Le Crocodile : Crispi, Ganache montée et croquant chocolat, douceur mousseuse à la Menthe Pastille



L'Incontournable : Soufflé chaud au Cointreau,
Marmelade et glace à l'orange sanguine, spaghetti au miel

****Gourmets pressés ? ****

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, saison AUTOMNE-HIVER 2018-2019 TVA 10% et service compris