

MENU SEMINAIRE

Mise en Bouche

Gnocchi à l'andouille de Guémené aux poires, gratinés au camembert

Millefeuille de chèvre aux graines, saumon gravlax et mousse d'avocat*

Crème brûlée de foie gras, cœur de confiture à la betterave et son blinis

½ sphère bretonne de la mer en habit de sarrazin sauce cocktail

Blanquette de joue de lotte au lait de coco et curry, écrasé de cucurbitacées

Entre terre et mer, filet de sébaste et poitrine fumée, beurre d'agrumes*

Ballotine de volaille en panelure verte, sauce suprême, tatin d'endives

Ris de veau persillé accompagné de son risotto d'automne (supp 1.50€)

Ile flottante gourmande crème anglaise à la pistache et sa langue de chat

Pain perdu et sa glace du moment

Tiramisu au café

Moelleux au chocolat caramel, surprise aux pommes caramélisées*

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert, Apéritif, Vins et Café Compris

(*sans gluten)



Viande Bovine Française Prix Nets.

Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,
Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.