

Menu à 33 euros

Foie gras maison, pétales de fraises au balsamique blanc
Ou
Bruschetta de gambas, tapenade d'olives et copeaux de légumes

Entrecôte au beurre rouge
ou
Daurade poêlée, sauce vierge

Dessert au choix
(sauf café gourmand)



Menu à 25 euros

Carpaccio de saumon et St-Jacques, fenouil mariné
Ou

Profiteroles d'escargots et pieds de porc persillés aux
petits légumes
Ou

Salade d'asperges, oeuf poché et jus de viande
ou
Huîtres par 6

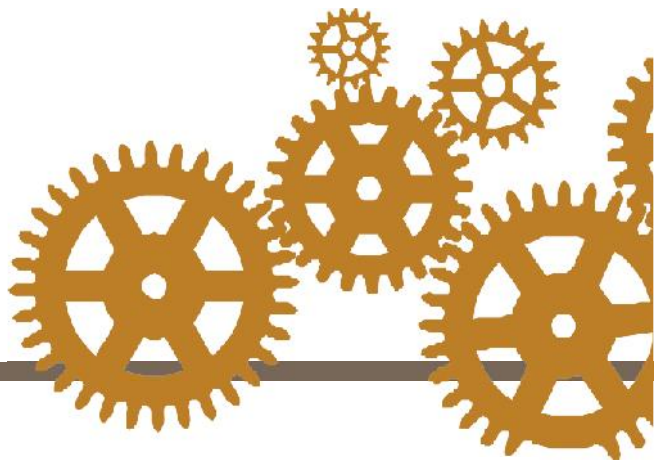
Magret de canard au garam masala
ou

Navarin d'agneau, citron confits et légumes printaniers
Ou
Chaudrée bretonne

Cannelé bordelais, segments de pomelos au citron vert
Ou

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges
Ou

Dentelles d'ananas, granite ananas basilica
ou
Riz au lait compoté de rhubarbe



Poisson / viande du moment ou steak-haché
Garniture du moment

Dessert du moment

Boisson au choix



Menu du petit Rodoir
9,50 euros