



Menu à 29.90€

Mise en bouche

Entrées :

La St Jacques : Purée de brocolis au curry et lait de roquette, Vinaigrette de pommes et tagete.



Les bassins d'Atlantique : Huitres cuites vapeur dans leurs coquilles, crémeux de céleri rave et citron, Poire Williams et Noisettes Torréfiées.



Le cromesquis : Porcelet confit, cœur thaï sur soufflé contemporain de polenta, huile de coriandre.



Plats :

Le Retour de pêche : Sous nuage de blanc d'œuf soufflé à la truffe et sabayon au cidre, brunoise de salsifis et mousseline de topinambour.



Le canard de la famille Maudet Cousin en deux cuissons : Cuisse confite au caramel de layon et magret snacké sur fondue de panais et girolles.



Le bœuf : A l'inspiration Stroganoff sur paille, condiment fort et frais.



Le plateau de fromages affinés : 3 morceaux au choix
(en supplément à 5.80€)



Desserts :

L'amertume : La mandarine confite sur suprême et fine gelée, mousse Apérol et écume Impérial.



Le gouter : La tartine de pain d'épices poêlée au beurre, compoté et sorbet banane aux citron-vert, crème de caramel vanille.



La pause : Douceur de café sur biscuit et sorbet chocolat, sauce aux quatre épices.

****Gourmets pressés ? ****

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

Prix nets, saison Printemps-Eté 2019, TVA 10% et service compris

**Formule entrée + plat ou plat + dessert à 24.00€
(hors boissons, uniquement le midi)**