

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002

Menu 50 €uros Par Personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson Ou Viande, Fromages & Dessert

Amuse Bouche



*Foie gras de Canard mit-cuit, Chutney Ananas/Mangue au Poivre de Timiz,
Brioche Maison*

Ou

*Noix de St Jacques Rôties en Deux Façons, Déclinaison de Topinambours,
Emulsion au Safran, Chips & Pickles, Jus de Bardes*



*Sandre Rôti sur Peau, Rose de Pomme de Terre, Epinards en Cannelloni à
l'Andouille de Vire, Jus Brun de Viande Acidulé au Vin de Vouvray*

Ou

*Filet de Bœuf Rôti, Sauce Vin Rouge au Jus de Betteraves,
Petits Légumes Cuit sur Son Lit de Sel*



Plateau de Fromages



Dessert à choisir dans notre Carte

Menu Dégustation à 85 € par personne Hors Boissons

(Prise de commande avant 21h00 et le Dimanche Midi avant 13h00)

Notre Chef vous suggère un Menu Dégustation en plusieurs petits plats.

Cette formule est servie pour l'ensemble des convives à table

Prix Nets, Taxes Comprises

Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002