

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Prix
Carte*

Ou

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Choux fleur jaune, Baie de la passion*

15 €

Ou

*Gravelax de Truite, Mousse de Poireau, Crumble de Chèvre,
Sponge Cake aux girolles et ses jeunes pousses*

16 €



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de
Patate Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,
Emulsion au Curcuma Frais*

26 €

Ou

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à
l'orange Sanguine, Brocolis au poivre cupebe*

23 €



*Assortiment de Trois Fromages ****

12 €



Cerises & Pistaches

11 €

Ou

Fraises de Région, Chocolat Blanc Façon Charlotte

11 €

Prix Nets, Taxes Comprises

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