

MENU PRIVILEGE

ENTRÉES (AU CHOIX)

- ❖ **Foie Gras de Canard et son chutney poires et poivre Malabar**
Duck « foie gras » served with pear and Malabar pepper chutney
- ❖ **9 huîtres n°3 de la baie de Paimpol**
9 Brittany n°3 Oysters from Paimpol Bay
- ❖ **Coquilles St Jacques au naturel, beurre persillé, tombée de poireaux à la crème d'Isigny**
Scallops served with leeks cooked in Isigny creme

PLATS (AU CHOIX)

- ❖ **Chateaubriand grillé (200g), sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf** 
Beef loin with bearnaise sauce and potatoes «pommes Pont Neuf» (chips)
- ❖ **Suprême de canette rôti aux figues, poêlée aux 3 carottes**
Can supreme roasted with figs served with braised carrots
- ❖ **Dos de cabillaud au beurre blanc, légumes d'antan**
Cod fillet with butter sauce and traditional vegetables
- ❖ **Demi Homard rôti et linguines aux petits légumes et son jus (+3€)**
Roasted half lobster with linguine and vegetables

FROMAGE

- ❖ **Plateau de fromages affinés sélectionnés par la Belle Fromagerie (Etelles - 35)**
Platter of ripened cheeses selected by La Belle Fromagerie

DESSERTS (AU CHOIX)

- ❖ **Omelette Norvégienne**
Norwegian omelette (ice cream with meringue)
- ❖ **Croustillant en demi-lune aux 2 chocolats Valrhona et sa glace vanille pécan caramélisées**
Half moon biscuit made with two Valrhona chocolate and caramelized pecan vanilla ice cream
- ❖ **Voyage autour du citron**
A lemon journey