

# MENU SAVEUR 32 €

## ENTRÉES (AU CHOIX)

- ❖ **Foie Gras de Canard et son chutney poires et poivre Malabar**  
*Duck « foie gras » served with pear and Malabar pepper chutney*
- ❖ **6 huîtres n°3 de la baie de Paimpol**  
*6 Brittany n°3 Oysters from Paimpol Bay*
- ❖ **Œuf parfait croustillant, sablé parmesan, jus doux**  
*Crusted poached egg and biscuit with Parmesan cheese*

## PLATS (AU CHOIX)

- ❖ **Paleron snacké Black Angus de chez JA Gastronomie d'Angers, parchemin de patate douce et légumes d'antan**  
*Black Angus beef fore shank with sweet potatoes and traditional vegetables*
- ❖ **Coquilles St Jacques au naturel, beurre persillé, tombée de poireaux à la crème d'Isigny**  
*Scallops served with leeks cooked in Isigny cream*
- ❖ **Suprême de canette rôti aux figues, poêlée aux 3 carottes**  
*Can supreme roasted with figs served with braised carrots*
- ❖ **Demi Homard rôti et linguines aux petits légumes et son jus (+6€)**  
*Roasted half lobster with linguine and vegetables*

## DESSERTS (AU CHOIX)

- ❖ **Baba au rhum et sa chantilly à la pistache**  
*Rum baba with pistachio whipped cream*
- ❖ **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*
- ❖ **Plateau de Fromages affinés sélectionnés par la Belle Fromagerie (Etreilles - 35)**  
*Cheese plate from « La Belle Fromagerie »*
- ❖ **Voyage autour du citron**  
*A lemon journey*