



LA CARTE DES SAVEURS

* * *



LES ENTREES

Délice de foie gras pomme fraise pain de mie grillé	12 €	
Filet de sole farcie légumes tomate , crème ciboulette œuf de lump	12 €	
Duo de saucissons en croûte , mesclun de salade et betterave vinaigrette de cidre	12 €	
Gravlax de saumon frais crème de câpres aneth , navette briochée	17 €	
Cassolette d'escargots sur risotto poireaux morilles , beurre blanc St Nicolas	17 €	
Foie gras maison chutney pomme fraises , pain au lait grillé	17 €	
Turbot farcie , sauce Atypique , duo de rapées	24 €	
Foie gras canard et fraises poêlées sauce caline	24 €	
Palette d'entrées		
(gravlax saumon , foie gras , saucisson en croûte , turbot farcie)	24 €	
Œufs brouillés aux truffes fraîches (15 gr)		25 €

LES PLATS

Dos de saumon frais , crème de moules estragon frais	18 €	
Ballotin de poulet farcie ris de veau raisin , sauce Brouilly	18 €	
Bavette Française , sauce échalote réduction de Marius	18 €	
Magrets de caille sauce Lucullus	23 €	
Fagots de lotte et st jacques coulis échalote framboisé	23 €	
Filet d'Agneau sauce Provençale , semoule fine au thym frais	23 €	
Trio de poissons farcies sauce Thermidor (turbot , sole , truite)	28 €	
Filet de bœuf Français carpaccio de truffes , sauce foie gras Cognac	28 €	
Filet et ris de veau braisé sauce Bénédicte giotte	28 €	
1/2 Homard Normand décortiqué sauce Thermidor		30 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) sauce Thermidor		54 €

LES DESSERTS (Merci de les commander en début de repas)

Mousse au chocolat , biscuit croustillant , chantilly et rose des sables	9 €	
Tiramisu fruits rouges chocolat blanc	9 €	
Riz au lait crémeux , caramel de banane coco	9 €	
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €	
Crêpe farcie aux fruits frais , crème légère , caramel de framboise , coulis	10 €	
Financier pistache , pralin fraises fraîches , tuile basilic	10 €	
Profiterolles vanille fraise pistache macaron chocolat chaud	10 €	
Tartelette au 2 chocolats , banane caramélisée chantilly	12 €	
Palette des desserts		
(financier pistache , mousse chocolat , riz au lait , praliné cacahuètes , glace fraise)	12 €	
Sablé breton praliné cacahuètes grillées , tuile dentelle chocolat amande	12 €	
Café Goumand (palette de desserts + café ou thé)		14 €

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies

18 SEPTEMBRE 2024