



LA CARTE A EMPORTER

* * *

L'APERITIF

| | |
|--|------|
| Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment | 20 € |
| Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment | 20 € |
| Verrine inspiration du chef | 2 € |

LES ENTREES

| | |
|---|------|
| Délice de foie gras pomme fraise pain de mie grillé | 9 € |
| Filet de sole farcie légumes tomate , crème ciboulette œuf de lump | 9 € |
| Duo de saucissons en croûte , mesclun de salade et betterave vinaigrette de cidre | 9 € |
| Gravlax de saumon frais crème de câpres aneth , navette briochée | 12 € |
| Cassolette d'escargots sur risotto poireaux morilles , beurre blanc St Nicolas | 12 € |
| Foie gras maison chutney pomme fraises , pain au lait grillé | 12 € |
| Turbot farcie , sauce Atypique , duo de rapées | 18 € |
| Foie gras canard et fraises poêlées sauce caline | 18 € |
| Palette d'entrées (gravlax saumon , foie gras , saucisson en croûte , turbot farcie) | 18 € |

LES PLATS

| | |
|--|------|
| Dos de saumon frais , crème de moules estragon frais | 14 € |
| Ballotin de poulet farcie ris de veau raisin , sauce Brouilly | 14 € |
| Bavette Française , sauce échalote réduction de Marius | 14 € |
| Magrets de caille sauce Lucullus | 18 € |
| Fagots de lotte et st jacques coulis échalote framboisé | 18 € |
| Filet d'Agneau sauce Provençale , semoule fine au thym frais | 18 € |
| Trio de poissons farcies sauce Thermidor (turbot , sole , truite) | 22 € |
| Filet de bœuf Français carpaccio de truffes , sauce foie gras Cognac | 22 € |
| Filet et ris de veau braisé sauce Bénédicte griotte | 22 € |
| 1/2 Homard Normand décortiqué sauce Thermidor | 24 € |
| Homard Normand entier (150gr décortiqué) sauce Thermidor | 46 € |

LES DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Mousse au chocolat , biscuit croustillant , chantilly et rose des sables | 6 € |
| Tiramisu fruits rouges chocolat blanc | 6 € |
| Riz au lait crémeux , caramel de banane coco | 6 € |
| Crêpe farcie aux fruits frais , crème légère , caramel de framboise , coulis | 7 € |
| Financier pistache , pralin fraises fraîches , tuile basilic | 7 € |
| Tartelette au 2 chocolats , banane caramélisée chantilly | 8 € |
| Palette des desserts (financier pistache , mousse chocolat , riz au lait , praliné cacahuètes , + surprise) | 8 € |
| Sablé breton praliné cacahuètes grillées , tuile dentelle chocolat amande | 8 € |

Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

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
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

18 SEPTEMBRE 2024