

### **Entrées**

Tarte fine

*Feuilletage surmonté de sa poêlée de légumes du sud et de ses filets de rouget barbet rôti au jus badiane*

\*

Trilogie de st Jacques et foie gras

*Nems de st Jacques-escalope de foie gras et caramel de cidre / Tranche de foie gras assaisonnée de son poivre cacao  
fruits-rouges / Saint jacques juste snackées*

\*

Croquant feuilleté

*Pommes fruits poêlées surmontées de ses fines lamelles de filet mignon de cochon laqué au miel*

\*

Duo de saumon

*Saumon mariné aux agrumes et herbes fraîches / saumon gravlax betterave aneth*

### **Plats**

Suprême de pintade de janzé sur son écrasé de pommes de terres vitelottes et fricassée des sous bois,  
infusé de son jus concentré

\*

Filet de daurade royale sur son mijoté de tomates cerises accompagné d'un écrasé de pommes de terres panais  
et minis carottes glacées

\*

Médaille de homard et langoustines sautées délicatement déposés sur son risotto aux coquillages et tuile  
au thym (sup 2.00€ au menu)

\*

Filet de canette au jus d'agrumes, velouté de carottes cumin et navets laqués, tuile parmesan

### **Fromages**

Trilogie de fromages sur son nid de salade

\*

Tarte fine aux pommes et pont l'évêque et son caramel de cidre

\*

Croustillant au brie de Meaux et poires caramélisées

### **Desserts**

Millefeuilles crème chibouste vanille et ses framboises fraîches

\*

Autour de la Bretagne

*Palet breton surmonté d'un crémeux caramel pommes rôties et sa glace sarrasin torréfié*

\*

Pyramide des îles

*biscuit coco, coeur fruits de la passion mousse noix de coco*

\*

Assiette gourmande avec dessert de présentation

(sup 1.50€)

**49.50€ par personne (hors boissons)**  
**Service compris/ nappage tissu/ vaisselle**  
**Pains individuels**