

Choix de menus +35€

36.00€

Dos d'églefin , jus thai , légumes croquants

Filet de bœuf bardé au jambon de pays, jus brun au vermouth ; légumes du marché

Trio de fromages affinés sur lit de jeunes pousses

Montebello

37.00€

Brochette de langoustines sur quinoa printanier , crémeux de tomate basilic

Rosace de ris et filet de veau aux pleurottes, tagliatelles de légumes et son gratin

Trio de fromages affinés

Duo couleur café, noir vanille

38.60€

Pavé de sandre tagliatelles de légumes, beurre nantais tuile de sarrasin

La cocotte de mon boucher rosace maraîchère

Croustillant de st nectaire fermier, miel mille fleurs, pignons de pin salade

Assiette gourmande black and white

41.20€

Dôme de homard et langoustines , émulsion coraillée en papillote d'iceberg

Duo du volailler en brochette , flan de légumes verts pommes grenaille

Craquelin de chèvre, tartine de brie salade d'iceberg vinaigré au xérès

Assiette gourmande retour des îles

43.50€

Fraîcheur de homard et tourteau , avocat gaspacho , jeunes pousses au pistou

Filet de bar à la plancha, fine ratatouille et son jus, coulis d'étrilles

Tarte fine aux poires , bleu d'auvergne , duo mâche roquette

Notre assiette gourmande retour du verger

Choix de menus -35€

Avec entrée froide

31.20€

Millefeuille de tourteau et mascarpone , caviar de tomates, jeunes pousses
Carré de veau laqué au vin chaud, pain perdu épicé et ses légumes
Trio de fromages affinés sur lit de jeunes pousses
Cœur de Bretagne

33.60€

Découpe de saumon et lieu jaune breton mariné blinis crème acidulée
Noisettes d'agneau aux herbes , jus corsé fine ratatouille aux légumes de saison
Croustillant de st nectaire fermier , miel mille fleurs, pignons de pin salade
Macaron framboises , mousseline vanillé

34.20€

Le bœuf dans tous ses états et sa brioche aux condiments
Duo du volailler en brochette et sa ronde de légumes
Tarte fine aux poires , bleu d'auvergne , duo mâche et roquette
Dôme rocher chocolat coco

Avec entrée chaude

33.30€

Tournedos de cabillaud au lard , petits pois et coques , jus de coquillage au beurre salé
Magret de canard grillé aux agrumes , duo de gratins , brochette de légumes
Millefeuille de merzer , pomme reinette mesclun de salades
Tartelette citron meringuée aux framboises

33.00€

Dos de lieu jaune rôti sur son bouquet de légumes , sauce safranée
Filet mignon de porc à la dijonnaise, brochette de grenailles au lard ,légumes verts
Trio de fromages affinés sur lit de jeunes pousses
Assiette gourmande retour du verger

34.60€

Tarte croustillante , langoustines tourteau, asperges vertes, , beurre d'agrumes
Carre de veau laqué au vin chaud , pain perdu épicé et ses légumes
Craquelin de chèvre , tartine de brie, salade d'iceberg vinaigré au xérès
Baron rouge

Choix de menus – de 30€

Avec entrée froide

27.90€

Pressé du volailler au foie gras, pétales de jambon sec, salade roquette

Agneau confit de sept heures, bouquet de légumes, jus au coriandre

Trio de fromages affinés sur lit de jeunes pousses

Fraisier

28.30€

Effeillé de saumon mariné au citron vert , tartelette de légumes primeurs

Filet mignon de porc à la dijonnaise, brochette de grenailles au lard , légumes verts

Millefeuille de merzer pomme reinette mesclun de salades

Poiré caramel

29.20€

Assiette de saumon en deux accords (tartare , mariné) salade et copeaux pomme verte

Filet de canette rôti au miel épicé, dattes et navets confits

tarte fine aux poires , bleu d'auvergne, duo mâche roquette

Délice des îles

Avec entrée chaude

28.60€

Dos de saumon en croûte de coriandre , émulsion citronnée

Poitrine de volaille fermière farcie au foie gras, grecque de légumes

Trio de fromages affinés sur lit de jeunes pousses

Couleur café

29.90€

Filets de rougets cuisinés au chorizo, mousseline de fenouil , sauce chardonnay

Magret de canard grillé aux agrumes , duo de gratins , brochette de légumes

Trio de fromages affinés sur lit de jeunes pousses

Noir vanille