

Menu à emporter

A commander la veille au 01 39 46 38 40

Les Entrées Maison

Mozzarella Bufala, Piperade

Tartare de Saumon au Bois de Hêtre, Vinaigrette de Framboise

Chiffonnade de Melon et Jambon, Copeaux de Parmesan

Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes

Foie Gras de Canard au Chutney du Moment

Tartelette de Crottin de Chavignol et Saumon Fumé

Risotto de Crevettes au Citron Vert

Les Plats Maison

Pavé de Cabillaud aux Noix de Macadamia, Sauce Caramel Fleur de Sel

Saumon Mi-Cuit, Coulis de Pequillos

Filet de Sandre au Roquefort, Cerneaux de Noix

Assiette du Pêcheur, Risotto à la Crème d'Ail et Persil

Pluma de Porc Ibérique, Piment d'Espelette

Rognon de Veau Moutarde à l'Ancienne

Magret de Canard, Sauce aux Fraises

Les Desserts Maison

Palet Breton aux Fruits de Saison

Fraisier

Dôme au Chocolat

Tiramisu à la crème de Citron Jaune

Nous proposons également sur commande

Entrée + Plat + Dessert

29[€]
par personne

Commande à passer la veille

☎ 01 39 46 38 40 📍

Nous proposons également sur commande

Saumon Fumé Norvégien 22 €

Assiette Ibérique 22 €/pers.
(Jambon, Chorizo)