

Carte

Les Entrées Maison

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Chutney du Moment
Fraîcheur de Crustacés aux Fruits Rouges
Jambon Pata Negra Vingt Quatre Mois, Huile d'Olive de Cillis
Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail
Cuisses de Grenouilles Pôelées, Ail et Persil
Saumon Fumé Norvégien, Crème de Ciboulette
Langoustines Entières, Mayonnaise
12 Huîtres Fines de Claire N°3

Les Plats Maison

*** Les Poissons ***

Homard Breton Braisé en Carapace au Beurre Demi-Sel
Tagliatelles au Saumon Fumé Norvégien
Gambas de Madagascar Tomate Basilic
Saint-Pierre aux Eclats de Pistache et Asperges Vertes
Sole Française Meunière
Pavé de Morue Fraîche au Poivre Mignonette, Purée à l'Huile d'Olive

*** Les Viandes ***

Omelette au Foie Gras et Morilles, Salade Mesclun
Ris de Veau Braisé aux Morilles Entières

Filet de Boeuf Poêlé Rossini sur Tarte aux Pommes Tiède

Cassoulet Maison au Confit de Canard

Tartare de Boeuf Haché et Préparé au Moment, Frites Maison

Les Desserts Maison

Fraisier à la Crème Chibouste

Coulant à la Pistache

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Dome au Chocolat, Palet Breton

Nid de Meringue, Crème Tropicane et Fruits Rouges

Pôlée de Fraises, Glace Vanille

Parfait Café

Profiteroles au Chocolat Chaud

Coupe Trois Sorbets et Chantilly