

L'ARDOISE DU MOMENT

 Parfait aux deux saumons frais et fumé
crème fraîche citronnée fines herbes et sa roquette 16,00 €

Tartare de maigre , mangue et citron vert , crème légère à la moutarde à l'ancienne 14,00 €

L'œuf poché minute au foie gras ou saumon fumé , mouillettes de pain blanc aux épices 13,00 €

La Gourmande du Saint-Jacques
Magret fumé , Gésier confit , Foie gras , pignon de pin torifié 16,00 €

Dos de cabillaud à la vapeur , marinière de moules au vin blanc
tagliatelle à l'encre de seiche 24,00 €

Bœuf dans le filet snacké , frite de pomme de terre douce , jus serré à l'échalotte 25,00 €

 Magret de canard rôti aux herbes crèmeux aux pleurotes
Pomme de terre boulangère aux oignons et lard fumé 23,00 €

 Noix de saint jacques snackée , beurre blanc à la citronnelle , risotto aux morilles 26,00 €

Fromage de chèvre affiné du petit Perche de Romilly , marmelade de rhubarbe 9,50 €

Nougât glacé aux fruits confits et miel de beauce , coulis de framboise 11,00 €

Crème brulée à la fève de tomka et sa tuile aux amandes 10,00 €

 Le fameux pain perdu aux pommes rôties à la cannelle , caramel breton 9,50 €

Croustillant praliné noisette , trois chocolats , glace pistache 10,00 €

 La diligence du chef pâtissier 15,00 €

En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..