

Nos entrées

La Saint Jacques (Saint Malo)

Saint Jacques snackées à la plancha, mousseline de panais montée au beurre
émulsion de lait au curry

ou

Le foie gras (départ. LOT)

Foie gras de canard aromatisé au Bonnezeaux "domaine de la Petite Croix"
pain d'épices maison, chutney aux figues

ou

Le risotto forestier

Risotto de cèpes et bolets au grana padano, dés de dinde au lard,
crème d'ail et persil

Nos plats

Le cabillaud

Ballottine de cabillaud farcie aux crevettes, fricassée de navets et carottes croquants
bisque de crustacés

ou

Le bœuf (VBF)

Tournedos de filet de Bœuf grillé, crumble de patates douces
jus miel et thym

ou

Le veau (Français)

*Croquette de veau confit "de sept heures", panures aux noisettes,
écrasé de pomme de terre au poivre mignonette et réduction de cuisson*

Nos desserts

Le Fromage

Assiettes de trois fromages sélectionnés par Fred "le Comptoir des Saveurs" à Ernée (+3€)

ou

La pomme

Dôme de crème légère à la cannelle, pomme caramélisées, sablé breton au sel,
caramel au beurre salé

ou

Le soufflé

Soufflé à l'orange et au rhum de Martinique
(commande en début de service ou 15 min d'attente)

ou

le chocolat

Finger chocolat noir, croustillant praliné, biscuit génoise et glaçage miroir cacao
crème montée à la mascarpone