

Menu Chateaubriand

à partir de 36 €



ENTREES

Assiette de saumon fumé par nos soins
Douze huitres creuses n°3 de la Maison Tonneau
Tourteau entier (400gr env.) servi avec sa mayonnaise
Assiette de fruits de Mer (1/2 tourteau, 3 huitres n°3, bulots, 5 crevettes roses)
Foie gras de Canard fait Maison et sa confiture d'oignons (suppl.+3 €)
Cocotte de gambas persillées sur lit de petits légumes et sa sauce aux crustacés

PLAT

Filet de Bar cuit sur peau et sa sauce beurre blanc
La traditionnelle "Sole Meunière" (suppl.+5€)
Brochette de Noix de St Jacques et andouille bretonne, sauce beurre blanc
Filet de Canard "Origine France" à la plancha et sa sauce miel et groseilles
Faux Filet "Race à viande - origine france" grillé à la plancha sauce au poivre
&
Accompagnement poisson: écrasé de pommes de terre et légume du primeur
Accompagnement viande: frites Maison et légume du primeur

FROMAGE

Assiette de 3 fromages et salade verte (suppl. + 3.50 €)

DESSERTS

Flan pâtissier à la vanille Maison
Crème Brulée au grand marnier Maison
Crumble aux pommes et fruits rouges Maison
Fromage blanc et coulis de fruits rouges (ou nature)
Riz au lait de ferme local fait à l'ancienne et coulis caramel au beurre salé
Brioche perdue coulis caramel au beurre salé et boule de glace vanille
Café ou Thé Gourmand (suppl. +1.80 € ou +3.30 € si thé)
Glace au choix