

Menu

St-



35 euros / personnes hors boissons
Uniquement le Jeudi 14 Février 2019 au soir

Amuse-bouche

Gambas en Tempura, Crémeux de petit pois à la coriandre, variation autour de la noix de coco

Ou

Crottin de Chavignol AOP au speck, tiédés, Carottes et pommes vertes croustillantes, huile de noisette

Ou

Terrine de foie gras au poivre timut du Népal, chutney à la rhubarbe confite

Magret de canard IGP, vrais pomme purée au parmigiano reggiano AOP et son échalote confite, ketchup de betterave

Ou

Pavé de sandre au beurre de garam massala , confit d'aubergine aux olives noires, panisses aux pousses d'épinards

Coup de cœur

(Sablé breton au blé noir / crème chocolat noir / ananas rôti rhum vanille)

ou

Rouge Baiser

(mousse au fromage blanc parfumé à la fève de Tonka / Madeleines à la framboise et Framboises fraîches)