

Nos menus 2017

62,60 €

Menu Suroît

Pressé de veau et queue de bœuf
Tomate confite et aromates et Confiture d'oignons au vin rouge
Tartinette à l'huile d'olive

Filet de lieu rôti sur peau et coulis d'étrilles
Confit de fenouil et carottes, écrasé de brocolis et pommes de terre

Duo de chocolat, pomme confite, caramel beurre salé

66 €

Menu Morôt

Chartreuse de Saint-Jacques et crevettes aux herbes fraîches
Vinaigrette de petit pois
Chips de jambon sec

Suprême de pintadeau farci en duxelles et son jus forestier
Gratin de pommes de terre au comté
Tian de carottes et courgettes

Tomme de Rhuys et brie de Meaux
Mesclun à l'huile de noix

Yerc'h Mat

(Mousse fraise des bois et son cœur de rhubarbe sur dacquoise aux amandes)

71 €

Menu Kornog

Marbré de foie gras de canard au vin et épices
Pomme confite et chutney de fruits
Pain croustillant

Gigolette de volaille aux girolles et abricots
Farçon de pomme de terre
Tatin de légumes

Crottin de chèvre en beignet juste tiède
Mesclun à l'huile de noix

Diamant du Golfe

(mousse vanille chocolat blanc, cœur caramel et son coulis)

38,40 €

Menu Mousaillon

Assiette anglaise
(saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc, taboulé et éventail de tomates)
Émincé de volaille, pommes de terre sautées
Dessert glacé (petit pot ou bâtonnet)

