



L'ensemble de nos plats, pains (nous utilisons exclusivement des farines bio), apéritifs, sorbets etc... sont de notre fabrication **100% maison**.

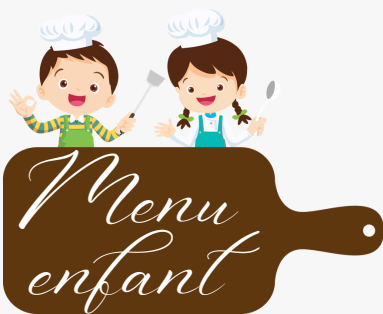
Nous mettons un point d'honneur à travailler des **produits bruts et frais**, de **qualité, locaux et Français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !



Tributaires des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer. Notre carte peut être amenée à changer. Merci de votre compréhension.

Provenance de nos produits

Turbot/Noix de St-Jacques : Atlantique nord Ouest, homard : France, Foie gras : France, Boeuf charolais et Volaille : France, Fromages : France



(jusqu'à 8ans)

1 plat: Suggestion de viande ou de poisson, desserts du chariots (3 pièces)

23 €

Notre Menu Végétarien

1 entrée, le plat, chariot de fromages ou des desserts (5 pièces)

45 €

ou

2 entrées, le plat, chariots de fromages ou des desserts (5 pièces)

52 €



MENU SILAS

1 entrée , 1 plat , le chariot des fromages ou des desserts : 54. 0 0 €
2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages ou des desserts : 63. 0 0 €
(1 chariot sup : 9 €)

Fraicheur de concombre et d'avocat,
crumble de Parmesan

Ou

Tartare de l'océan aux fruits exotiques

Ou

Œuf bio «parfait» à 63°,
crème de petit pois glacée, mozzarella fumée

Ou

Gratin de queues d'écrevisses "armoricaine",
et son cappuccino de carotte



Dos de Turbot rôti sur une émulsion
d'huile d'olive et de marjolaine

Ou

Carré de veau en cuisson douce
sur une réduction de pomme calvados



Chariots de fromages ou des desserts (5pcs)

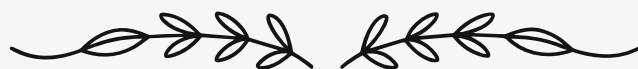


MENU PIVOINE



2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 84. 0 0 €
3 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 95. 0 0 €

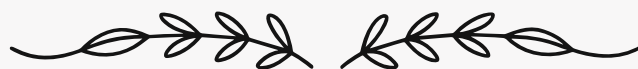
Foie gras de canard maison en trompe l'œil,
et son fruit du moment



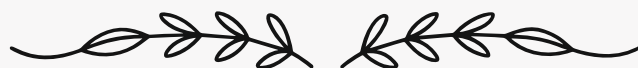
Dos de Turbot rôti sur une émulsion
d'huile d'olive et de marjolaine



Homard bleu et Noix de Saint-Jacques
juste saisis au beurre blanc aromatisé au combava



Sorbet digestif des ducs



Faux filet de Boeuf Charolais en cuit et cru
accompagné de sa sauce moutarde



Chariot des fromages (5 pcs)



Chariot des desserts (5 pcs)





Daurade cuite au naturel accompagnée d'une
émulsion curry et poivre vert

36 €

Dos de Turbot rôti sur une émulsion
d'huile d'olive et de marjolaine

34 €

Noix de Saint-Jacques et homard bleu, juste
saisis au beurre blanc aromatisé au combava

58 €

Filet de bœuf charolais en tournedos grillé,
sauce au poivre sauvage de Madagascar

41 €

Suprême de pintadeau au four, et son velouté
au vin jaune

31 €

Carré de veau en cuisson douce
sur une réduction de pomme calvados et rösti

32 €



Nos
ENTRÉES



Fraicheur de concombre et d'avocat,
crumble de Parmesan

14 €

Tartare de l'océan aux fruits exotiques

20 €

Oeuf bio «parfait» à 63°,
crème de petits pois glacée, mozzarella fumée

17 €

Gratin de queues d'écrevisses " armoricaine "
et son capuccino de carottes

24 €

Foie gras de canard maison en trompe l'œil,
et son fruit du moment

33 €

Escalopines de foie gras de canard poêlées
pommes caramélisées et sauce câline

42 €

