

MENU

PAQUERETTE

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 €)

Tartare de l'océan aux fruits exotiques

Ou

Oeuf bio «parfait» à 63°,
crème de petit pois glacé, mozzarella fumée

Ou

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

Ou

Ravioles de volaille vapeur,
pickles de soja bouillon thaï



Dos de sandre grillé sauce marinière,
risotto croustillant et betteraves en couleur

Ou

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



Chariots de fromages ou des desserts (5pcs)

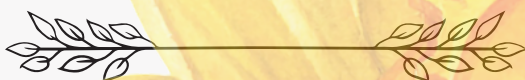
MENU NARCISSE

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 €

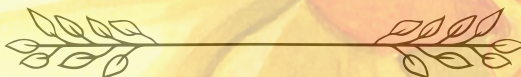
Foie gras de canard maison en trompe l œil ,
accompagné de ses fruits du moment



Noix de Saint-Jacques et homard bleu juste saisis
sur une sauce exotique



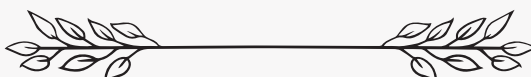
Méli-Mélo d'asperges en cru et cuit



Sorbet digestif des ducs



Agneau de lait français confit, jus court,
croûte de noisettes et pistaches



Chariot des fromages (5 pcs)



Chariot des désserts (5 pcs)



Bar de ligne cuit au naturel accompagné d'une
émulsion curry et poivre vert

36 €

Dos de sandre grillé sauce marinière,
risotto croustillant et betteraves en couleur

34 €

Noix de Saint-Jacques et homard bleu,
justes saisies sur une sauce exotique

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



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 €

Ravioles de volaille vapeur,
pickles de soja bouillon thaï

21 €

Foie gras de canard maison en trompe l'œil,
accompagné de ses fruits du moment

33 €

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

42 €

