



# MENU

# MARGUERITE



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 €)

Tomate en fine tartelette au crémeux de mozzarella  
et son sorbet basilic

Ou

L'instant cru de la mer à la vinaigrette d'agrumes

Ou

Œuf bio «parfait» à 63°,  
méli-mélo de courgettes

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  
jus réduit au thym



Chariots de fromages ou des desserts (5pcs)



# MENU JOURNESOL

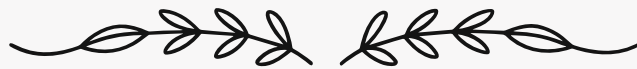


2 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 84. 0 0 €  
3 entrées , 1 plat , le chariot des fromages et des desserts : 95. 0 0 €

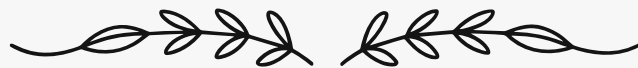
Foie gras de canard maison en trompe l œil ,  
et son fruit du moment



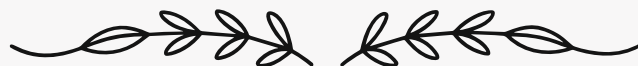
Soupe froide de homard bleu,  
sur un coulis de poivrons doux



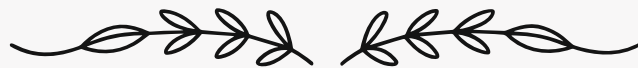
Truite saumonée confite, condiment fumé, citron caviar  
et son émulsion à la verveine



Sorbet digestif des ducs



Cru-cuit d'un faux filet de Boeuf Charolais  
accompagné de sa sauce moutarde



Chariot des fromages (5 pcs)



Chariot des desserts (5 pcs)





Truite saumonée confite, condiment fumé, citron caviar  
et son émulsion à la verveine

32 €

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

34 €

Noix de Saint-Jacques et homard bleu, justes  
saisies au beurre blanc aromatisé au combava

58 €

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

41 €

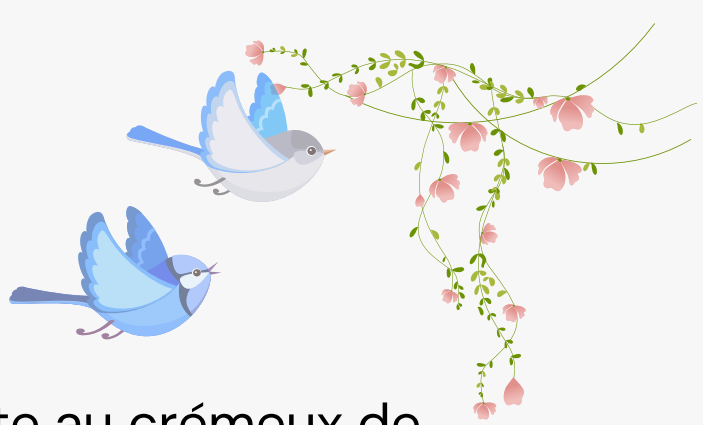
Suprême de pintadeau au four, et son velouté  
au vin jaune

31 €

Carré de veau en cuisson douce  
jus réduit au thym

32 €

# NOS ENTRÉES



Tomate en fine tartelette au crémeux de mozzarella et son sorbet basilic

18 €

L'instant cru de la mer à la vinaigrette d'agrumes

20 €

Oeuf bio «parfait» à 63°,  
méli-mélo de courgettes

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 €

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

42 €



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

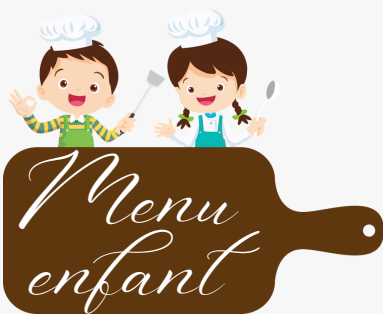
Nous mettons un point d'honneur à travailler des **produits bruts et frais**, de **qualité, locaux et Français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !



**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, chariots de fromages ou des desserts ( 5 pièces)

45 €

**ou**

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

52 €