



MENU SÉSAME

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 tomates mondées, burratina marinée
et 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



Filet de féra du lac rôti sur peau,
au coulis de cresson

Ou

Carré de veau en cuisson douce
jus réduit au thym



Chariots de fromages ou des desserts (5pcs)



MENU PAVOT

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



Gourmandise d'Omble chevalier
sur une sauce vierge



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



Sorbet digestif des ducs



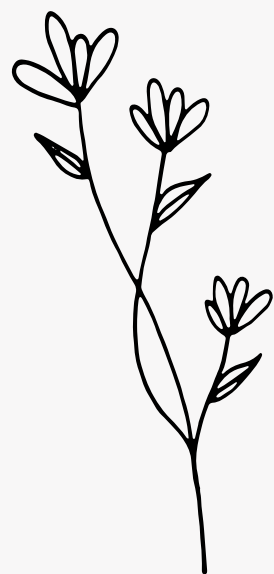
Cru-cuit d'un faux filet de Boeuf Charolais
accompagné de sa sauce moutarde



Chariot des fromages (5 pcs)



Chariot des désserts (5 pcs)





Poisson de la pêche (selon arrivage)
au coulis de cresson

32 €

Bar de ligne en filet sur une sauce vierge et
bouquetière de légumes

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

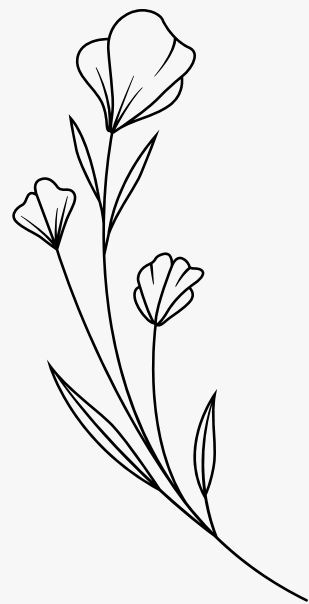
41 €

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

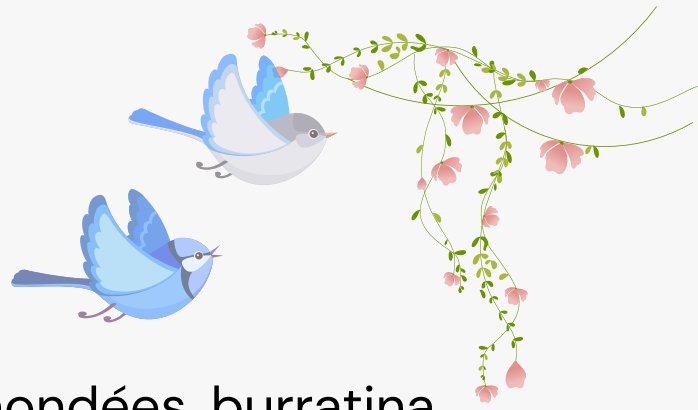
31 €

Carré de veau en cuisson douce
jus réduit au thym

32 €



Nos ENTRÉES



Fraicheur de tomates mondées, burratina
marinée et 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**.

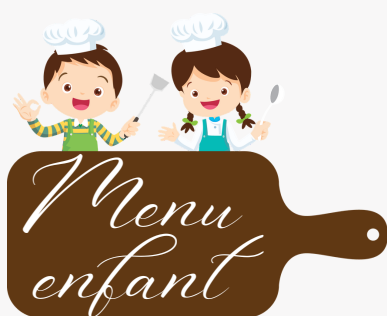
Nous mettons un point d'honneur à travailler des **produits bruts et frais**, de **qualité, locaux et Français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !



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 €