

MENU GROUPE

Entrée + Plat + Dessert : 37€

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, chutney du moment, éclat d'amandes

Tartare de saumon fumé maison, chou chinois acidulé et légumes croquants, vinaigrette à la Thaï

Feuilleté aux champignons et crevettes flambées au whisky, pesto et légumes

PLATS

Ballottine de volaille fermière à la citronnelle, jus réduit

Retour de la criée selon arrivage, sauce au vin de Loire

Noisette de veau Breton, jus de coques aux lards

(Accompagnements des plats : gratin de pommes de terre et légumes de saison)

DUO DE FROMAGES AOP, VERDURES ET CONFITURE DU MOMENT

EN SUPPLÉMENT +4€50

DESSERTS

Mille-feuilles au fruit de la passion, coulis de mangue

Mi-cuit au chocolat, crème montée et caramel au beurre salé

Cheesecake citron-basilic, biscuit spéculos

