

PRINTEMPS

Entrée

- Cromesquis au hachis parmentier de canard et mousse de petits pois
- Tartare de saumon, purée de betterave, chips de topinambour

- Carotte rôtie, stracciatella fondante, éclats de noisettes

Plat

- Suprême de volaille pomme raisin, purée de patate douce aux épices
- Osso bucco de bœuf à la milanaise, risotto crispy
- Magret de canard, céleri rôti à la chicorée, polenta à la vanille
- Lieu jaune rôti, crémeux de petits pois, condiment citron confit et émulsion au lait ribot

Dessert

- Tartelette fraises, ganache montée à la vanille, sablé breton au sarrasin
- Fondant à la châtaigne, glace au caramel, compotée d'orange
- Coque en chocolat, crémeux chocolat, praliné noisette, glace chocolat

ÉTÉ

Entrées (choix unique pour tous les convives)

- Risotto à la tomate, burrata crémeuse et pesto de basilic
- Tartare de daurade aux agrumes, fenouil croquant et huile d'olive citronnée
- Raviole de gambas, émulsion de crustacés et salicornes
- Cromesquis au hachis parmentier de canard, mousse d'herbes

Plats (choix individuel)

- Suprême de volaille rôti, mousseline de patate douce, tombée de jeunes pousses d'épinards et jus réduit au citron confit
- Pavé de bar snacké, déclinaison de courgettes (crue et en purée), sauce vierge aux agrumes et basilic
- Filet de bœuf rôti, pommes de terre croustillantes au beurre fumé, carottes glacées et jus corsé au poivre de Timut
- Carré d'agneau en croûte d'herbes, aubergines confites, polenta crémeuse et sauce romarin-miel

Desserts (choix unique pour tous les convives)

- Tarte aux fruits rouges et crème légère à la vanille
- Pavlova aux pêches et coulis de passion
- Tarte chocolat et fruits exotiques
- Mille-feuille croustillant au praliné et chocolat au lait

Tarifs

6 à 11 convives : 60 €

12 et + : 50 €

Menu enfant : 25 €

Plateau fromage : 5 € / convive