

CARTE DEJEUNER

Formule à 35 €

Entrée, plat et dessert, hors boissons

Poisson du marché façon carpaccio aux coquillages
bouillon de céleri vert

Œuf de ferme « bio » poché, bisque d'écrevisses en émulsion,
granny-smith, truffes et champignons

Terrine de pot-au-feu en gelée, chantilly truffée
Salade tiède de pommes de terre

Vapeur de noix de Saint-Jacques de plongée
corail de crustacés et légumes

Dos de merlan de ligne poêlé
Fine mousseline de carottes et pat-choï

Pièce de veau rôtie au sautoir, jus à la sauge
façon saltimboca

Laqué de canard aux épices
panais et potiron en mousseline

Assiette de fromages affinés

Crèmeux mandarine sur un sablé breton
éclats de marrons confits et meringue

Les crêpes de la chandeleur
comme des pannequets aux fruits exotiques

Feuille à feuille d'ananas mariné au citron vert
sorbet pomme verte