

Notre établissement sera fermé pour congés annuels

du Lundi 13 au Mardi 21 Août 2018

Réouverture Mercredi 22 Août 2018 au déjeuner

Menu de « Saint-Jean » à 57 €

« Mise en Bouche »

*Vichyssoise, Zephyr de Céleri, Truffe d'Eté
Ou
Carpaccio de Bar, Livèche, Poutargue, Sorbet à l'Huître*



*Selle d'Agneau, Cocos de Paimpol, Jus au Lard fumé
Ou
Dos de Saumon Sauvage à la Plancha, Légumes nouveaux, Condiment Oseille
« Une Source d'Oméga 3, garantie de l'équilibre nutritionnel »*



Fromage préparé par nos soins



*Fraises Mara des Bois, Sorbet aux Herbes du Jardin
Ou
Abricots rôtis, Ricotta, Glace Lavande*

Formule à 38,50 €

Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert
A choisir dans le menu « Saint-Jean »*

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Menu « Dégustation » à 89 €

Menu servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13 h et 21 h

« Mise en Bouche »

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de Rhubarbe, Fraises

»

Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l'Huître

»

Turbot à la Plancha, Caviar d'Aubergines

»

Pigeon rôti, Oignons confits, Cromesquis de Cuisse, Jus réduit

»

Pré-dessert

»

Millefeuille de Speculoos aux Framboises, Crème légère Vanillée

Menu à 120 euros en accord mets – vins

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Les Entrées

<i>Ravioles de Foie Gras de Canard</i> <i>Bouillon de Poule crémé aux Truffes</i>	38.00
<i>Queues de Langoustines Rôties en Tempura</i> <i>Légumes Printaniers</i>	40.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Abricots, Thé vert, Hibiscus</i>	42.00

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Les Poissons

Turbot à la Plancha 42.00
Caviar d'Aubergines

Saint-Pierre 43.00
Ecrasée de Pommes de Terre aux Truffes, Crème Ail Noir

Homard européen rôti 52.00
Jus aux Agrumes

Les Viandes et Volailles

Pigeon rôti 42.00
Oignons confits, Cromesquis de Cuisse, Jus réduit

Ris de Veau 43.00
Vin Jaune, Purée de Patates douces au Foie gras

Prix nets

Sous réserve de Modifications

Les Desserts

(à commander en début de repas)

<i>Crêpe de l'Auberge</i>	15.50
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch Jus de Griottines</i>	
<i>Fraises Mara des Bois</i>	15.50
<i>Sorbet aux Herbes du Jardin</i>	
<i>Millefeuille de Speculoos aux Framboises</i>	15.50
<i>Crème légère Vanillée</i>	
<i>Traditionnel Soufflé chaud au Grand-Marnier</i>	15.50

Prix nets

Sous réserve de Modifications