

Menu de « Saint-Jean » à 56 €

« Mise en Bouche »

*Carpaccio de Bar, Livèche, Sorbet à l'Huître
Ou
Coquilles Saint-Jacques à la Plancha, Asperges vertes, Crème de Bardes*



*Mignon de Veau poêlé, Topinambours, Spaghettis de Betteraves, Jus aux Epices
Ou
Lotte rôtie, Céleri confit, Comme un Aioli*



Fromage préparé par nos soins



*Onctueux Chocolat Caramel demi-sel, Glace Gianduja
Ou
Petit Sablé Breton aux Agrumes, Chantilly au Citron vert*

Formule à 37,50 €

Servie du mardi au vendredi inclus ; sauf jours fériés

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

** nos viandes bovines sont issues de Bêtes nées élevées et abattues en France*

Prix nets

Menu « Dégustation » à 88 €

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 Mangue – Passion, Sauce Maracuja

❧

Carpaccio de Langoustines, Poutargue, Sorbet à l' Huître

❧

Turbot à l'Arête, Carottes des Sables, Beurre de Verveine, Gnocchis de Pommes de Terre

❧

Pigeon rôti, Salsifis noirs au Thym, Mousse et Pain à la Pistache

❧

Pré-dessert

❧

Suprême de Pomelos au Miel de Romarin, Emulsion à l'Orange, Sorbet Noilly Prat

Menu à 118 euros en accord mets – vins

Prix nets

Les Entrées

<i>Ravioles de Foie Gras de Canard</i> <i>Bouillon de Poule crémé aux Truffes</i>	38.00
<i>Coquilles Saint-Jacques à la Plancha</i> <i>Célerisotto truffé, Crème de Bardes</i>	40.00
<i>Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées</i> <i>Mini-Poire pochée au Caramel d'Epices, Tio Pepe, Noix Fraîches</i>	41.00

Prix nets

Les Poissons

Turbot à l'Arête 42.00
Carottes des Sables, Beurre de Verveine, Gnocchis de Pommes de Terre

Saint-Pierre rôti 41.00
Millefeuille de Pommes safranées, Cerfeuil tubéreux, Jus de Coques

Les Viandes et Volailles

Pigeon rôti 40.00
Salsifis noirs au Thym, Mousse et Pain à la Pistache

Ris de Veau poêlés 43.00
Crème de Cocos à la Vanille, Sauce Madère

Les Desserts

(à commander en début de repas)

<i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier</i>	15.50
<i>Suprême d'Orange, Glace Vanille Bourbon</i>	
<i>Crêpe de l'Auberge</i>	15.50
<i>Garnie d'une Crème légère au Beurre, flambée au Kirsch, Jus de Griottines</i>	
<i>Suprême de Pomelos au Miel de Romarin</i>	15.50
<i>Emulsion à l'Orange, Sorbet Noilly Prat</i>	
<i>Finger au Chocolat</i>	15.50
<i>Dacquoise Noisette, Praliné Mousse au Chocolat Pur Caraïbes</i>	
<i>Crème Brûlée, Glace Vanille Bourbon</i>	

Prix nets