

MENU A



29€⁵⁰

39€⁵⁰

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

Hors boissons

(+7€ si fromage ET dessert)

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

Boissons incluses

Apéritif de bienvenue avec ou sans alcool
/ eau minérale 1 pour 4 pers. /
vin 1 bouteille pour 6 pers. / café, thé, tisane
Cette formule inclut les boissons pour le groupe au complet
(+7€ si fromage ET dessert)

Mise en bouche

Crème brûlée au foie gras de canard, jus corsé et crispy de pain d'épice

OU

Mousseline de Saint-Jacques sauce homardine, croustillant aux graines de sésame

Suprême de pintade au four sauce aux cèpes, écrasé de P.d.t. et topinambours

OU

Poisson du moment sauce vin blanc, riz vénéré et potimarron au four

Assiette de fromages affinés

OU

Marquise au chocolat et fève de tonka, chantilly chocolat blanc

OU

Pavlova chantilly aux zestes de citron vert et fruits exotiques

Menu à partir de 20 personnes. Toute modification de la carte entraîne un supplément de 5€.
Pour les végétariens, végétaliens, nous déclinons le menu selon leur régime sans supplément.
Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.
Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou informations complémentaires.
Confirmation de la réservation ainsi que le choix des plats au plus tard 10 jours avant la date souhaitée.
Fermeture hebdomadaire les dimanches et lundis.



Nos plats sont cuisinés maison, de l'entrée au dessert,
avec des produits frais et beaucoup d'amour !

MENU B



39€⁵⁰

54€⁵⁰

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

Hors boissons

(+7€ si fromage ET dessert)

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

Boissons incluses

Apéritif ou cocktail maison / eau minérale 1 pour 4 pers. /
vin 1 bouteille pour 4 pers. / café, thé, tisane
Cette formule inclut les boissons pour le groupe au complet
(+7€ si fromage ET dessert)

Mise en bouche

Duo de foie gras de canard : Foie mi-cuit au piment d'espelette
et escalope de foie gras de canard poêlée
OU

Saumon gravlax, chantilly au wasabi et œufs de saumon, croustillant de galette bretonne

Tournedos de bœuf aux champignons des bois, écrasé de P.d.t. et légumes anciens
OU

Duo de poisson du moment, sauce vin blanc, voile de lasagne et légumes

Soufflé glacé à la mandarine, ganache chocolat blanc, coulis de fruits exotiques
OU

Histoire « choc ! »

Sablé noisette, crémeux chocolat noir, sauce chocolat au lait et vapoureux chocolat blanc
OU

Assiette de fromages affinés

Menu à partir de 20 personnes. Toute modification de la carte entraîne un supplément de 5€.

Pour les végétariens, végétaliens..., nous déclinons le menu selon leur régime sans supplément.

Toute commande supplémentaire sera facturée à la carte.

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou informations complémentaires.

Confirmation de la réservation ainsi que le choix des plats au plus tard 10 jours avant la date souhaitée.

Fermeture hebdomadaire les dimanches et lundis.



Nos plats sont cuisinés maison, de l'entrée au dessert,
avec des produits frais et beaucoup d'amour !