

NOTRE CARTE

Entrées

<i>Le Foie gras de canard, en terrine, chutney de fruits</i>	26€
<i>Coquilles Saint-Jacques de Bretagne poêlées en tiède</i>	28€

Poissons

<i>Poisson selon arrivage de la pêche de Théoule, rôti au four</i>	36€
<i>Homard rôti façon "Américaine", petits légumes</i>	45€

Viandes

<i>Tournedos de filet de bœuf charolais, sauce vin rouge</i>	32€
<i>Onglet de bœuf aux échalotes confites</i>	28€
<i>Ris de veau braisé aux morilles</i>	36€

L'assiette de fromages 12€

Nos desserts 12€

(à commander en début de repas)

Millefeuille caramel demi-sel, glace vanille

Profiteroles choux chocolat-glace vanille-sauce chocolat

La goutte d'eau givrée aux fruits exotiques et sorbets assortis "maison"

Tartelette à l'orange

Le soufflé chaud au Grand Marnier 14€ (supplément menus 5€)

Le Menu Dégustation 70€ /pers.

Nous vous proposons un menu dégustation surprise, en 6 services, réalisé pour tous les convives d'une même table