

MENU à 40 €

Petite mise en bouche

tourte chaude de lapin aux pruneaux, petite salade de mesclun

Dos de cabillaud en papillote aux petits légumes

ou

Suprême de poulet fermier aux écrevisses

Riz pilaw

Assiette de fromages affinés ou le fromage blanc à la crème

Notre choix de desserts()*

Menu à 53 €

Petite mise en bouche

Terrine de noix de Saint Jacques

ou

Foie gras de canard maison brioche aux graines de sésame

Lotte braisée « comme une Bouillabaisse »

ou

Filet de bœuf rôti, aux morilles

Gratin Dauphinois

Assiette de fromages affinés ou le fromage blanc à la crème

Notre choix de desserts () :*

- la surprise des mamans

*Assiette gourmande composée d'une verrine glacée mangue,
Sablé Breton fraise, mousse chocolat passion*

Ou

- Duo gourmand

Macaron griottes et verrine glacé cerise amarena

Ou

- Finger fraise citron

Financier citron, crémeux fruits rouge, coulis de fraise et mousse chocolat parfumé à la bergamote