

Menu Découverte

Amuse-bouche



*Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc grillées,
chutney de fenouil, jus réduit à la vanille de Papouasie*

ou

*L' « Opéra » de foie gras de canard à la joue de cochon confite et au coing,
mesclun à l'huile d'olive au fruité noir*



*Suprême de pintade fermière de Loué rôti aux épices grillées,
pulpe de cerfeuil tubéreux, émincé d'endive braisée,
jus réduit*

ou

*Dos de maigre cuit à l'unilatéral,
riz rouge de Camargue parfumé au curry japonais,
quelques poireaux grillés, fumet monté au beurre d'algues*



*Fine tartelette au chocolat noir du Vietnam,
crémeux au praliné à l'ancienne,
sorbet au chocolat*

ou

*La courge butternut : en palet confit et en biscuit,
mousse légère à la mandarine, glace au marron*

Un plat et un dessert : 37 €

Une entrée et un plat : 40 €

Une entrée, un plat et un dessert : 47 €

Fromages du Maine servis au plateau : 7 €