

# Menu Gourmand

## Amuse-bouche



Escalope de foie gras de canard poêlée,  
blancs de poireau caramélisés et graines de sésame,  
vinaigrette au soja et au miel



Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc et Guéménoise grillées,  
mousseline de chou-fleur, crème de sarrasin



Filet de pigeonneau Royal des Charmilles servi rosé,  
chutney de betterave rouge et de pomme, légumes racines de saison,  
jus réduit au vin d'épices



La noisette et la bergamote :  
mousse pralinée aux noisettes du Piémont et crémeux à la bergamote,  
sorbet au citron

*Menu entrée, plat de viande  
ou de poisson, dessert : 59 €*

*Menu entrée, plat de poisson et  
de viande, dessert : 69 €*