

Menu Gourmand

Menu unique, proposé par le Chef pour son juste équilibre des saveurs.
Ce menu peut également être décliné avec une entrée, le poisson OU la viande et le dessert

Amuse-bouche



Bouchons de pomme de terre glacés au jus de volaille,
huîtres de Normandie pochées, quelques grains de caviar Perle Noire « L'Impertinent »,
vinaigrette aux algues



Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc grillées aux graines de sarrasin,
mousseline de panais fumé, bouillon réduit aux câpres



Filet mignon de sanglier rôti aux baies de la passion, servi rosé,
confit d'oignon de Roscoff aux pommes et au jus de coing,
légumes racines de saison, jus au vin d'épices



Pressé de poire Conférence confite à la vergeoise brune,
sablé aux épices, sorbet à la poire parfumé de cardamome verte

Menu Gourmand complet : 63 €

L'entrée, plat (poisson ou viande) et dessert : 53 €

Fromages du Maine servis au plateau : 7 €