



Entrée, Viande, Fromage, Dessert

60€

Mise en Bouche

Entrées

Gâteau de Tourteaux et Coquilles St Jacques

A l'Huile de Noisettes et Pistaches Torréfiées

ou

Œuf Parfait Sauce Suprême, Morille et Blanc de Poularde

Petits Légumes de Saison

ou

Marbré de Faisane et Foie Gras de Canard

Gelée Parfumée au Pesto

Viandes

Poularde Farcie et Ris de Veau Braisé

Pâtes à la Forestière, Jus de Veau à la Cardamome Verte

ou

Filet de Bœuf à la Bordelaise à l'Os à Moelle

Marmelade de Cèpes

ou

Lièvre de Chasse Français à la Royale

(selon la recette de Mr Bernard Robin)

Fine Purée Truffée

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

**Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

Prix nets en euros, taxes & service compris

Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...



Entrée, Poisson, Fromage, Dessert

60€

Mise en Bouche

Entrées

Gâteau de Tourteaux et Coquilles St Jacques

A l'Huile de Noisettes et Pistaches Torréfiées

ou

Œuf Parfait Sauce Suprême, Morille et Blanc de Poularde

Petit Légumes de Saison

ou

Marbré de Faisane et Foie Gras de Canard

Gelée Parfumée au Pesto

Poissons

*Ravioles de Homard Breton et
Viennoise de Cuisses de Grenouille*

Vierge de Légumes au Citron Caviar

ou

Lotte Raidie dans un Beurre Piquant

Fondue d'Épinards, Beurre Persillé au Poivre Vert

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

**Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

Prix nets en euros, taxes & service compris

Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...



Poisson, Viande, Fromage, Dessert

72€

Mise en Bouche

Poissons

*Ravioles de Homard Breton et
Viennoise de Cuisses de Grenouille*

Vierge de Légumes au Citron Caviar

ou

Lotte Raidie dans un Beurre Piquant

Fondue d'Épinards, Beurre Persillé au Poivre Vert

Viandes

Poularde Farcie et Ris de Veau Braisé

Pâtes à la Forestière, Jus de Veau à la Cardamome Verte

ou

Filet de Bœuf à la Bordelaise à l'Os à Moelle

Marmelade de Cèpes

ou

Lièvre de Chasse Français à la Royale

(Selon la recette de Mr Bernard Robin)

Fine Purée Truffée

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

**Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

Prix nets en euros, taxes & service compris

Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...

Gourmandises d'Automne

*Stéphane Abel, Notre Chef,
Vous propose de continuer à solliciter vos papilles
Avec ses créations ou desserts revisités*

Agrumes

*Rouleaux Croustillants aux Fruits Frais et Agrumes
Crème Légère Vanillée, Sorbet à l'Orange*

ou

Banane

*Soufflé Banane et Cœur Caramel au Beurre Salé
Ganache Crémeuse au Chocolat Manjari*

ou

Chocolat

*Ma Version du Mille-Feuille Chocolat en Gavotte
Mousse Tanavira 33 % Sauce Chocolat Gingembre*

ou

Café

*Dôme Caramel Café et Crème de Whisky Mackinlay
Crumble aux Noix, Glace à l'Arabica*

Mignardises