

Menu Déjeuner

Amuse bouche

~

Tortellini de homard Breton, carpaccio de calamars, têtes frites,
consommé de verveine

ou

Artichaut Breton pressé et Foie Gras Mariné
Poitrine rôtie Crème de petits pois glacée

~

Filet de Saint-Pierre poêlé,
Asperges vertes cuites au beurre de foie gras,
vinaigrette au basilic

ou

Canard rôti au miel du potager du roi
Choux vert fumé, blettes braisées
Jus de cuisson

~

Cheese cake glacé à la fraise fraîche,
Sabayon au parfum de Kirsch

ou

Fraise frappée à la pomme verte,
Guimauve acidulée à la fraise

ou

Sélection de fromages affinée Alléosse et Fabre

€75 TTC

