

Desserts



Sélection de fromages fermiers

10
€

Entree



Saumon d'Ecosse label rouge fumé par nos soins, crème fouettée à l'aneth

15
€



Cuisses de grenouilles fraîches sautées, ail, persil et fines herbes

29
€



Le poêlon de douze escargots Bourgogne sauvages

17
€



Omelette au homard et écrevisses façon Curnonsky

25
€



Foie gras de canard maison, gelée au Porto

19
€

Fromage et Dessert



Le Paris-Brest de Jacques Cagna

11
€



Vacherin glacé au caramel et aux noix

11
€



Salade d'ananas frais, kiwi et fruit de la passion

11
€



Riz au lait au caramel laitier et compote de rhubarbe

11
€



Moelleux tiède au chocolat Valrhona et glace vanille

11
€



Liégeois aux châtaignes, éclats de marrons glacés, sauce arabica

11
€



Fromage blanc fouetté à la crème, griottes et coulis de fruits rouges

11
€

Sin clasificar



Canard colvert sauvage rôti à la broche, (Du mois d'Octobre au mois de Janvier), jus au cassis et flan d'artichaut

30
€



Faux-filet de bœuf Hereford Prime d'Irlande à la plancha, sauce béarnaise, buisson de pommes allumettes

29
€



Côte de veau du Limousin poêlée , sauce aux morilles et lentins de chêne, purée à l'ancienne

40
€



Belle sole d'atlantique nord poêlée meunière, pommes vapeur (Ou grillée à la plancha)

39
€



Coquilles Saint-Jacques d'Erquy, beurre blanc nantais et fondue de poireaux

32
€