

Formule entrée + plat ou plat + dessert 39,00€

Entrée + plat + dessert à 49,00€

Les entrées à 13,00€

- * *L'œuf monté en neige, le jaune coulant, crémeux du moment, chips de jambon de pays*
 - * *Le saumon gravlax bio d'Islande, crème fouettée aux herbes, blinis*
 - * *La terrine de foie gras de canard, chutney de fruits et pain d'épices*
- * *Les huitres creuse N°3 de Lilia, beurre Bordier, pain au seigle (+3,00€).*

Les plats à 28,00€

- * *La gambas royale croustillante, purée de panais, huile d'olive basilic*
- * *Le dos de cabillaud, risotto snacké, spaghettis de riz, beurre blanc*
- * *Le jarret d'agneau, écrasée de pomme de terre, petits légumes, sauce truffe*
- * *Le tartare de bœuf à notre façon, frites Maison et sucres. (22,00€)*

Les desserts à 13,00€

- * *Fromages frais et affinés de saison*
- * *La tarte Tatin tiède, glace fromage blanc Maison*
- * *Le moelleux au chocolat aux pépites de chocolat Guayaquil*
- * *L'assiette de fruits poêlés, glace vanille Bourbon et cubes de pain d'épices*
 - * *Le baba au rhum, crème fouettée à la vanille*
 - * *Café ou thé gourmand (4 choix).*

Nous les mettons à l'honneur chaque jour pour leur travail

Le beurre - Jean - Yves Bordier à Saint-Malo

Les viandes origine Française - Boucherie Chassineau

Les poissons petite pêche de nos côtes - Jean-Philippe Bataille à Rungis

Les huitres - Maison Legris à Lilia.

Les légumes Maison Vinas - Les fruits Maison Blampin à Rungis.

PRIX NETS EN EUROS - TAXES & SERVICE COMPRIS. MERCI DE BIEN VOULOIR NOTER QUE NOTRE ETABLISSEMENT
N'ACCEPTE NI CHEQUES NI TITRES RESTAURANT