



Menu Printemps

Entrées

Croquette d'asperges et jambon superano « bien de chez nous »,
purée de fèves des marais et sauce au jambon fumé

ou

Assortiment de tempura terre et mer de gambas, sot l'y laisse et légumes de saison,
sauce tartare à l'avocat et fraîcheur de citron

ou

Carpaccio de saumon « Gravlax » maison à l'aneth, poivre sauvage et gros sel, mousse de
mascarpone, radis et billes de pommes Granny Smith

Plats

Emincé de gigotin d'agneau rôti sur sa gaufrette de légumes printaniers façon tortilla,
jus de viande parfumé au porto et à l'ail des ours

ou

Filets de rouget saisi à l'huile de sésame infusée au thym citron, lit d'asperges vertes, rosace
de disque de pommes de terre et vinaigrette aux fines herbes

ou

Médallions de ballotine de suprême de poulet fermier en cœur de langoustine, coulis de
tomates à l'origan, flanc aux épinards, riz pilaf aux aromates

Desserts

Mille-feuille de tuiles de pommes cristallisées au sucre vanillé
et mousse de citron vert à la menthe fraîche

ou

Chauf froid de tartelette Tatin aux abricots, glace vanille et amandes caramélisées

ou

Gâteau de crème caramel à la fleur de sel de Guérande sur son biscuit sablé breton,
langue de chat au chocolat et graines de café torréfiées

Menu 3-services	34 €
Entrée + Plat	28 €
Plat + Dessert	24 €
Plat	18 €