

Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 32,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 42,00€

Entrée + plat + fromage + dessert : 49,00€

Entrées

La Gambas et le Lard

Gambas marinées à l'Espelette roulée au lard et rôties, salade folle de légumes croquants, fines herbes et algues, vinaigrette de crustacés

Le Canard et le Citron

Terrine de Foie Gras de canard mi-cuit parfumé au Porto blanc et Cognac, Citron en chutney, confit et frais, toasts grillés

Plats

Le Bœuf et la Truffe

Le paleron de bœuf mitonnée en pot-au-feu, servi en ravioles dans son bouillon, garniture aromatique, toast d'oignons grillés au Comté 18 mois, parfum de truffe

Le Saumon et la Saint-Jacques

Ceviche de saumon aux senteurs de safran, noix de Saint-Jacques, légumes de saison, arrosé d'un jus de bouillabaisse relevé, aïoli et croûtons

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

Le chocolat et la Banane

Mousse au chocolat noir 73% bio pur origine « commerce équitable », insert banane confite, ganache Gianduja et banane caramélisée

L'Ananas et le Rhum

Comme une Tatin d'ananas, caramélisée et flambée au Rhum, sablé Breton à la fleur de sel, chantilly à la vanille, sorbet à l'ananas

Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage