

Menu du Moment

46€ E/P/D ou 37€ E/P ou P/D

Entrées :

Velouté de champignons de saison

Ou

Terrine de jambon persillé

Plats :

Poêlée d'encornets cuisinés au chorizo et piment d'Espelette

Ou

Filet mignon de porc Ibérique, jus réduit, pomme purée maison

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Cheesecake aux spéculos

Entrées :

- Velouté de potimarron, girolles et Beaufort d'été 15€
- Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 22€
- Salade de noix de coquilles Saint-Jacques « snackées »
jus de cuisson et parmesan 21€
- Œuf fermier cuit mollet sur un nid de girolles « clou » au jus 19€
- Tartare de veau assaisonné à la sauge, olives et noisettes 18€
- Escalope de foie gras de canard poêlé au miel d'acacia,
pommes Chanteclerc rôties 23€

Poissons :

- Dos de saumon cuit à cœur à la plancha
tombée de poireaux au gingembre et citron vert 32€
- Grosses Coquilles Saint-Jacques dorées au sautoir
mousseline de pomme de terre, jus de coquillages au safran 39€
- Dos de cabillaud cuit meunière
compotée d'haricots de Paimpol relevés au chorizo 36€

Suggestions du moment suivant arrivage ...

Saint-Pierre, Homard-Bleu...

Viandes :

-Carré de veau de Dordogne doré au sautoir
jus au thym et citron, mousseline de pomme de terre « au beurre »

32€

-Filet de Bœuf flambé au cognac,
sauce poivre mignonette, frites maison 41€

-Cœur de ris de veau Français laqué à l'Amaretto
jeunes pousses d'épinards sauvages et oignons rouges 45€

-Côte de Bœuf « Black Angus » pour deux personnes
sauce Béarnaise, frites maison 110€

Privatisation sur demande, salon privé, cocktail dînatoire...

Desserts :

-Fromages de nos régions 16€

(Munster, Camembert, Chèvre, Appenzeller, Saint-Nectaire...)

-Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€

-Croustillant au chocolat Guanaja,
quenelle glacée à la vanille Bourbon 15€

-Millefeuille à la vanille Bourbon,
caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

-Assiette de fruits de saison 14€



Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place

Privatisation de la salle :

Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande...

Paiements acceptés CB-Amex-Espèces/Prix nets en €