



Entrées

*V*elouté butternut, patate douce, potimarron et Burrata 14 €

*C*roûte Forestière 18 €

Pain toasté à l'ail

*F*oie Gras mi-cuit 22 €

Sauce Tajine et pâte de dattes

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *V* plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



*P*lats

*M*agret de canard 32€

Écrasé de pommes de terre, sauce aux fruits rouges

*F*ilet de saumon 30€

Risotto de carotte croquant au parmesan, sauce beurre blanc au yuzu

*F*ilet de Bœuf 36 €

Purée de céleri, réduction de jus de bœuf au pinot noir

Toutes nos viandes sont origine France

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



Fromages

Service au chariot 14€

Desserts

Le Vacherin *v* 15€

Espuma myrtille, glace vanille

Infiniment citron *v* 15€

Sablé breton et son crémeux citron, parsemé de granola croquant

Riz au lait de notre Enfance *v* 15€

Espuma Caramel et noisettes caramélisées

Tous nos desserts sont faits maison

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef. *v* plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande