

Menu Saveurs

53 €

Araignée de Mer...

En émiettée au Naturel, Légumes de Pays en Vinaigrette,
Crèmeux de Carapace, Grains de Caviar de la « Maison Sturia ».

Ou

Foie Gras de Canard Grillé...

Servi juste Tiédi, Coco de Paimpol au Chorizo Ibérique,
Chanterelles Jaunes.

■■■

Noix de Coquille Saint Jacques de « Chausey » ...

Caramélisée au beurre salé, Gnocchis de Betteraves, Betteraves croque en sel,
Condiments de Betteraves à la moutarde, Betteraves au Jus, Palourdes Rose.

Ou

Le Lièvre à la « Royale''

Mousseline de Panais, Raviole de Foie Gras, Racines Rôties au Beurre Salé,
Champignons « Pieds de Mouton ».

■■■

Plaisir Fromager Affinés du Bocage et d'Ailleurs (sup 7 €)
Cromesquis de Chèvre chaud au Miel de Courbeville (sup 7 €)

■■■

Le Mont Blanc...

Biscuit et Diplomate à la Châtaigne, Confit de Mandarine,
Mandarines Pochées et en Sorbet.

Ou

Pour Etonner...Le Cèpe en sucré !

Opaline aux Cèpes, Crème Légère au Chocolat « Andoa » et Cèpes,
Crèmeux Noisette-Chocolat « Azélia », Glace à la Noisette

Service Compris, Dont 10 % de TVA