



La Carte

Entrée en Matière - *au choix*

Œuf basse température, Légumes Printaniers et Viande séché, Emulsion Parmesan.

14,50 € TTC

Nems de Crabes, Saumon en gravlax cèleri, pommes vertes.

16,50 € TTC

Escalope de Foie gras de canard Confit et Poêlé, rhubarbe et Concassée de Cacahuètes.

18,50 € TTC

Trilogie de Nos trois entrées.

21,50 € TTC

Suppl. 4,00 € au Menu

Au Fil de L'Eau - *au choix*

Navarin de Saint-Jacques aux petits Légumes primeurs, Bouillon de légumes Epicés.

18,50 € TTC

Notre suggestion Poisson ou crustacés selon le marché du Chef.

26,00 € TTC

Suppl. 8,50 € au menu

La Carte *(Suite)*

Viandes - *au choix*

Râble de Lapin farci aux Champignons, Fruits et légumes de saison, jus réduit au Porto.

19,50 € TTC

Bœuf Charolais (origine France) snacké, réduction de Liqueur de Truffe asperges vertes en trois façons

27,00 € TTC

Suppl. 8,50 € au menu

Fromages

Palette de fromages frais accompagnés d'une marmelade de confits de fruits du moment.

7,00 € TTC

Desserts - *au choix* - (à commander si possible en début de repas)

Soupe au Chocolat noir, moelleux chocolat, sorbet orange.

11,00 € TTC

Les fruits de saison roulés au Sirop d'érable, Jus de Fraises-menthe centrifugés à boire à la Pailleet sorbet framboise.

12,50 € TTC

Sablé Breton, Brunoise de Fruits exotiques, Jus de Mangue et sorbet Coco.

13,50 € TTC

Trilogie de Desserts de notre pâtissier agrémenté d'un verre de banyuls.

14,50 € TTC

Suppl. 5,00 € au menu