

# Menu Gourmand

Servi uniquement le soir et le dimanche midi

35€

## Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Composée de Foie Gras et Truite Fumée, Chutney de Fruits Exotiques, Réduction de  
Vin Rouge

Ou

Crevettes de Madagascar Poêlées, Avocat, Tomates et Mozzarella en Salpicon,  
Emulsion d'Huile d'Olives et Ciboulette

\*\*\*\*\*

Dos de Cabillaud Rôti, Beurre d'Echalotes, Câpres, Artichauts et Betteraves

Ou

Pavé de Selle d'Agneau en Croûte d'Herbes, Ail Confit, Polenta aux Epices et Fruits  
Secs

\*\*\*\*\*

Sélection de Fromages ou Faisselle de nos Campagnes

– Supplément 2.50€ –

\*\*\*\*\*

Fraises au Jus à la Menthe, Glace Verveine et Tuile au Chocolat

Ou

Sablé Breton, Chutney de Poires et Figues au Caramel Beurre Salé

Ou

Farandole de Glaces et de Sorbets Artisanaux