

POUR COMMENCER...

| | |
|---|----|
| Le tartare de saumon aux herbettes et sa rilette de saumon fumé | 20 |
| La Roulade de beterrave et saumon fumé à la moutarde de Combawa | 19 |
| La bisque de homard à la fine champagne en croûte | 21 |
| Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues, gelée de vin cuit, bavarois au gingembre | 27 |
| L'oeuf de la ferme « Gagnebin » en cocotte au foie gras et julienne de truffe | 27 |
| La fine tarte de noix de St Jacques beurre battu fleur de sel de Guérande, | 28 |
| L'escalope de foie gras de canard aux coings caramélisés | 32 |

NOS POISSONS ET CRUSTACES ...

| | |
|--|----|
| L'escalope de saumon, riz noir à la petite ratatouille | 39 |
| Les filets de perche meunière | 42 |
| Les filets de perche au beurre citronné | 44 |
| La loup à l'émulsion de combawa et raviolis de crevettes | 45 |
| Le gratin de fruits de mer et panaché de poissons | 43 |
| Les noix de St Jacques poêlées à l'huile d'olive et petite ratatouille | 48 |

LES VIANDES...

| | |
|---|----|
| Le tournedos de bœuf au foie gras de canard poêlé aux truffes | 56 |
| Les secreto Ibérique aux oignons, pommes mousseline. | 39 |
| Wolowina Beef - Club côte 500gr | 75 |
| Les rognons de veau à la moutarde de Pommery | 39 |

LES GOURMANDISES...

| | |
|--|----|
| La saga de glaces du jour | 13 |
| Les gâteries de notre pâtissier sur assiette | 18 |
| Le chariot de fromages frais et affinés | 18 |
| (A commander en début de repas : min 2 pers.) | |
| Le moelleux au café sa glace vanille | 12 |
| Croquant chocolat à la mousse de marrons et sa glace spéculos. | 15 |
| Le truffe au chocolat et son sorbet à l'orange | 15 |
| Le soufflé aux fruits de la passion | 18 |
| La pomme farcie au calvados, sablé breton et son jus tiède | 15 |

AMIDI NOTRE
BUSINESS LUNCH
49.-fr

MENU GOURMET

95.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

Le mille-feuille de foie gras de canard aux figues,
gelée de vin cuit, bavarois au gingembre

La bisque de homard à la fines champagne

Le secreto de porc aux oignons

Le chariot de fromages
frais et affinés

La pomme farcie au calvados,
sablé breton et son jus tiède

MENU FIN BEC

105.-fr

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisées

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille salade mesclun

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

Le soufflé aux fruits de la passion