

**Entrées**

Fines tranches de céleri marinées à l’aneth, crème de chou-fleur et praliné d’amande – 14Merlu breton fumé, fromage frais et fenouil - 15

Mousse de foie de volaille, garnitures – 16

**Plats**

Polenta frite, légumes de saison glacés, jus de betteraves et crème de parmesan – 23Lieu noir breton, topinambours, épinards et beurre blanc au fumet de poisson - 27

Onglet de bœuf servi saignant, pomme darphin, champignons, chou pak-choï et jus réduit – 30

**Pièces entières (minimum 1kg, uniquement le soir)**

Côte de bœuf normande - 11/100g

Tomahawk de bœuf normand – 10/100g

**Pré-desserts**

Sorbet aux herbes et Chartreuse – 8

Fromage: 3 fromages, salade et condiment poire – 13

Crème de Brillat Savarin – 10

**Desserts**

Mousse au chocolat – 11

Comme un baba aux agrumes et crème montée au thym - 13

Pressé de pommes, biscuit amande et granité citron – 13

**Menus**

Menu découverte en 6 temps (pour l’ensemble de la table) – 70/personne

Menu enfant : plat/dessert et jus de fruit (Jusqu’a 12 ans) 18

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris