

FLOCON

Entrées :

Tranches de céleri rôti, crème de panais et aneth - 12

Tête de veau fermier croustillante, sauce gribiche, radicchio - 14

Truite fumée maison, betteraves, châtaignes et beurre blanc - 16

Plats :

Pommes de terre confites, poivrons rôtis au thym, coulis d'épinards, tomates green, gremolata et pistache - 19

Lieu noir breton meunière, jus de crabe vert, butternut, potimarron rôti et croûtons de pain - 24

(Supplément caviar 20€)

Filet-mignon de cochon du Perche servi rosé, carottes cuites en croûte de café, blettes et condiment ail confit - 27

Desserts :

Fromage: Brillat-Savarin et poire confite - 8

Pommes confites, biscuit amande et granité citron - 11

Riz au lait d'amande, coings confits à la sauge - 13

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris