

FLOCON

Entrées

Rillettes de cochon fermier et pickles - 9

Consommé d'épinards et concombre, petit pois, huile de sureau et croûtons de pain - 14

Onglet de bœuf Normand façon tataki, maïs, ail confit et pickles d'oignons - 15

Dorade Bretonne, bouillon de champignon et crème crue - 16

Plats

Aubergine marinée, sauce poivre, risotto et crème de pomme de terre - 23

Lieu noir breton, courgettes en deux façons, eau de tomate, sauce vierge et fenouil croquant - 27

Filet de volaille bretonne de 100 jours, carottes glacées, champignons, sauce carrotaine et jus réduit - 30

Pièces entières (minimum 1 kg, uniquement le soir)

Côte de bœuf normande - 11/100 g

Côte de veau fermière - 10/100 g

Pré-desserts :

Trou Flocon:sorbet aux herbes du jardin et Chartreuse - 9

Fromage: 3 fromages, salade et condiment poire - 13

Crème de brillat Savarin - 10

Desserts :

Mousse au chocolat, fève tonka et fleur de sel - 9

Carpaccio de fraise, condiment basilic et crème montée - 12

Biscuit au topinambour, oseille, citron et clémentine - 13

Vacherin au fruits rouges - 14

Menus :

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

Menu enfant : plat/dessert et jus de fruit (jusqu'à 12 ans) - 18

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances alimentaires.

Prix TTC et service compris