

FLOCON

Entrées

Soupe de petits pois et concombre servie froide, ricotta fumée et sarrasin - 13

Merlu fumé, fenouil, fromage frais et poire - 14

Œuf parfait, asperges blanches des Landes, guanciaiale et noisette - 15

Plats

Cannellonis farcis aux légumes de saison et sauce mornay au gorgonzola - 22

Lieu noir breton, haricots plats, eau de tomate et crème crue - 25

Noix de veau fermière du Perche servie rosée, aubergines, champignons, épeautres, agrumes et jus réduit - 28

A table (uniquement le soir)

Côte de bœuf normande - 10/100g

Tomahawk de bœuf normand - 9/100g

Pré-desserts

Granité aux herbes, anizo français - 7

Fromage: Saint-Nectaire, sucrine et condiment pomme - 9

Crème de Brillat Savarin - 9

Desserts

Gâteau baulois et crème montée à la fève de tonka - 12

Vacherin à la rhubarbe - 12

Croustillant à la fraise de Plougastel et estragon - 14

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris