

# FLOCON

## Entrées :

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

Tartare de veau fermier, estragon et Beaufort - 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

Aile de raie bretonne meunière, jus de crabe vert, butternut, potimarron rôti et croûtons de pain - 24

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

## Pré-desserts :

Glace de pain et gin - 6

Fromage: Brillat-Savarin et abricot confit - 8

## Desserts :

Pommes confites, biscuit amande et granité citron - 11

Vacherin à la pastèque - 12

Riz au lait d'amande, reines claudes confites à la sauge - 13

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris