

FLOCON

Entrées

Fines tranches de céleri marinées à l'aneth, crème de chou-fleur et praliné d'amande - 14

Boudin noir et pommes - 15

Carpaccio de dorade bretonne, radis, piment et citron - 16

Plats

Polenta frite, légumes de saison glacés, jus de betteraves et crème de parmesan - 23

Lieu noir breton, potimarron, œufs de hareng et beurre blanc - 27

Filet mignon de cochon fermier en croûte d'épices servi rosé, carottes, amandes, harissa 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

Gâteau Baulois - 11

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

Pressé de pommes, biscuit amandes 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'à 12 ans) - 18

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris