

Menu 28€ sans fromage - 32€ avec fromage

- Millefeuille de magret de canard au foie gras et aux pommes
- Blanquette de Lotte aux cèpes, risotto à la fondue de poireaux
- Fricassée de palourdes et couteaux, jambon Serrano et piquillos en persillade
- Croustillant de chèvre chaud, rillons sarthois et chorizo



- Filets de perdreau, sauce aux airelles et son écrasé de patates douces
- Entrecôte grillée au sel de Guérande, échalotes confites, pommes frites maison
- Carré de porc rôti, sauce aux morilles et purée de céleri
- Pavé de turbot poché au romarin, citron, olives noires et petits légumes



- Assiette de brebis et sa cerise noire



- Soufflé glacé au caramel et confiture de lait, noix et pignons de pin
- Pavlova aux fruits rouges et sa purée de manque
- Moelleux au chocolat et sa poire confite au Sauternes
- Fleur de Paris-Brest façon Craquelin

