

Chers Gourmets,

*Voici notre carte/menu gourmand. Vous pouvez faire votre choix de deux façons :
Soit à la carte avec les prix qui sont affichés sur le côté. Soit au menu gourmand en 3 services
à partir de 40.00€ en choisissant une entrée, un plat et un fromage ou dessert.*

(Supplément à ajouter au prix du menu, stipulé entre parenthèse)

Choix du menu entier à donner à la commande.

Menu gourmand à partir de 40.00€

Prix Carte

© **Les Entrées:**

Tarte fine de moules, carottes et rutabaga, salicornes, radis red meat et son jus de moule parfumé à la mandarine (3,7,12,14)* 19.00€

Tataki de bœuf, mousse raifort, wakamé, pickles d'oignons rouges, spaghetti de radis « daikon » et carottes aux graines de sésame (6,7,11) * (Sup. 5€ au menu gourmand) 24.00€

Composition de salades, légumes crus et cuits (1,3,7,10,11,12) * 14.00€

Sot l'y laisse de dinde confit et laqué au gingembre et citron vert, cacahuètes torréfiées, variation de chou-fleur en texture et purée de céleri rave (1,5,6,7,8,9,11)* 19.00€

© **Les Plats:**

Prix Carte

Association entre une brandade de cabillaud et un filet de maquereau grillé, chips de vitelotte, légumes de saison et émulsion de jus de carottes aux kumquats (4,7)* 28.00€

Cuisse de canard confite, réduction de cabernet moutardé, coco de Paimpol au piment d'Espelette, chou-fleur en deux façons, échalote et haricots verts au beurre (1,7)* 28.00€

Filet de marcassin rôti au poivre de « Voatsiperifery », son jus réduit , purée de potiron, pommes de terre rattes, chou rouge au thym et chips de panais (1,7)* (Sup. 6€ au menu gourmand) 32.00€

Faux filet de bœuf Limousin-Luxembourgeois grillé, sauce béarnaise, cœur de sucrine en vinaigrette, pommes dauphine et légumes de saison, (1,3,7,10,12) * 27.50€

Toutes demandes de repasse de sauces ou d'accompagnements engendrera un coût supplémentaire.

Merci de votre compréhension

© Les Fromages :

Prix Carte

L'assiette de fromages affinés, accompagnée de ses garnitures
(Sup. de 3.50€ au menu) (1,7,8,10,12) *

12.00€

© Les Desserts :

Prix Carte

La véritable Dame Blanche... (3,7) *

10.00€

Servie en verrine, une tarte au citron meringué déstructuré à ma façon,
parfumée au limoncello (1,3,7)*

10.00€

Assortiment de sorbets (3 boules) ... (1,7,8) *

10.00€

Le financier amande et noisette accompagné d'une purée de butternut
vanillée, brisure de châtaigne, sorbet à l'orange sanguine et chips de patate
douce (1,3,7,8) *

10.00€

Bonne dégustation !

*** : Allergènes : Se référer à la liste (Nous demander si besoin).**

Si un ou plusieurs allergènes se trouvent dans un plat que vous souhaitez commander, n'hésitez pas à nous demander conseil, nous nous adapterons le plat en fonction de vos intolérances ou allergies.

INFORMATIONS

***Nouveaux horaires au restaurant:**

Afin de respecter le bien-être de nos équipes, le restaurant fermera désormais ses portes à 15h30 pour le service du midi et 00h00 pour le service du soir.

Au déjeuner: Ouverture à partir de 12h00 et dernière prise de commande à 14h00

Au dîner: Ouverture à partir de 19h00 et dernière prise de commande à 21h30

Merci pour votre compréhension!

***Nous n'acceptons plus les chèques repas les soirs, weekends et jours fériés**

Le retour de monnaie sera possible si le solde n'est pas supérieur à la moitié du ticket.

Merci pour votre compréhension!