

MENU DU TERROIR

3 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **ou** Dessert----- 41,00 €

4 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **et** Dessert----- 44,00 €

5 plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages **et** Dessert----- 49,00 €

Soupe de champagne Maison et ses 3 Amuses-Bouches

Le Traiteur

Feuillantine de pétoncles de Manche, coulis au moules marinières

ou

Terre et mer fumée maison, chantilly au raifort et gingembre

ou

Pressé de canard confit aux 6 aromates, mesclun de saison à la noisette

ou

Symphonie de saumon fumé et frais en opéra, crème légère aux algues

Le Poissonnier

Dos de cabillaud à la Bretonne (Andouille de Gué mené)

ou

Pavé de sandre infusion à la graine de moutarde de Beauce, Beurre blanc

ou

Le Dos de saumon Rôti à l'ail et lardons, Jus réduit minute

Le Boucher

Filet mignon de porc braisé au miel de Thivars , gastrique aux herbes de Provence

ou

Le fameux confit de canard infusé au sel de Guérande

ou

Le pavé de bœuf cuisson minute, réduction au Romarin

Le Fromager

Croustillant de chèvre de Beauce doré au miel de Thivars

ou

Assiette de nos régions et son mesclun aux Noix

Le Pâtissier

Le fameux Pain Perdu aux pommes et son caramel beurre salé

ou

Le caprice aux trois chocolats et sa confiture de Pistache

ou

Le nougat glacé aux fruits secs, fruits rouges et son florentin

ou

La diligence du chef (3 Petites douceurs)

Vin Blanc et rouge (Mas de la Tour) et eau minérale et l'instant magique du café

- **Envie** d'autres plats selon la saison (consultez nous....)

MENU GASTRONOME

3 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **ou** Dessert----- 53,00 €

4 plats : Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **et** Dessert----- 58,00 €

5 plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages **et** Dessert----- 64,00 €

Soupe de champagne Maison et ses 5 Amuses Bouches

Le Traiteur

Foie gras de canard au naturel, gelée au Sauternes, confiture de figes et sa brioche

ou

Tatin de tomates et poivrons et ses filets de rouget cuisson minute

ou

Mijoté de ris de veau aux pleurotes et châtaignes , jus réduit

ou

Duo terre et mer boucané et ses copeaux de foie gras

Le Poissonnier

Médaille de lotte Bretonne , jus crémeux aux écrevisses et basilic

ou

Noix de Saint-Jacques snackées minute , œufs de truite et espuma au lard

ou

Millefeuille de sandre cuisson lente , réduction à l'estragon

Le Boucher

Filet de bœuf façon rossini , jus serré au romarin

ou

Magret d'oie infusion aux épices douces , jus corsé

ou

Pavé de selle d'agneau façon tajine , cuisson 7 heures

Le Fromager

Petite tartelette au reblochon et son moelleux aux noix

ou

Assiette de 3 fromages affinés et petite devise aux graines

Le Pâtissier

Macaron au citron meringué , crème douce à la pistache

ou

Moelleux au chocolat cœur coulant et son coulis orange amère

ou

La diligence du chef (4 Petites douceurs)

Vin Blanc et rouge (Côtes de Gascogne et Bordeaux) et eau minérale et gazeuse et l'instant magique du café

N'hésitez pas à configurer vos menus selon votre choix (un devis vous sera personnalisé)