



Menu du Chef Printemps-Eté 2021

Menu du Chef : 47,50€ T.T.C./personne


Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien – Fromage – Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,50€ T.T.C./personne ou Vin AOC 9€ T.T.C./pers



Entrées

Chaire de Tourteau au Piment d'Espelette, Grenades et Coulis d'Herbes
Tarte fine aux Légumes de saison, Pignons de pin dorés et bouquet de Roquette 
Céviche de Bar parfumé aux Agrumes



Poissons

Filet de Bar Vanillé, Mangue poêlée, Asperges vertes et Riz créole
Filet de Lotte braisé à l'armoricaine, Risotto aux Courgettes



Viandes

Onglet de Bœuf sauce Echalottes, Pomme anna et jeunes Légumes
Magret de Canard au Poivre de Sechuan, Ravioles de Légumes



Fromages

Plateau de Fromages affinés de notre région



Desserts

Gros Macarons Framboises, Crème légère Mascarpone-Vanille
Poire pochée à la Coco, Sauce Chocolat
Carpaccio d'Ananas, Sorbet Piña-Colada, Espuma d'Ananas au Rhum

