

Menu Fête

Mise en bouche

Assiette de l'écailler

ou

Foie gras de canard aux pommes tatin et calvados, mini baguette aux 3 céréales

ou

Noix de Saint-Jacques en coquille aux 3 beurres « Bordier »

ou

Ravioles de langoustines, à la bisque de homard

Filet de bœuf Rossini, jus corsé, gratin dauphinois

ou

Risotto de Saint-Jacques de la baie à la truffe, petits légumes rôtis

ou

Ris de veau braisé à l'ancienne, écrasé parmentier

ou

Choucroute de la mer royale

filet de bar, saumon, haddock, Saint-Jacques et crevettes bio

Sabayon au Champagne de fruits exotiques

ou

Palette du pâtissier autour du chocolat

ou

Coupe « Menthe Pastille »

sorbet Menthe-Pastille, sorbet chocolat, Menthe-Pastille et After Eight

ou

Baba au rhum de Marie-Galante

à la vanille de Madagascar, par Luc Mobihan

45,00 euros