

Les Menus

MARCHÉ DU MIDI – ANNONCÉ ORALEMENT (TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE)

ENTRÉE / PLAT / CAFÉ

32 €

MENU GOURMAND

MENU SERVI PAR TABLE ENTIÈRE / AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE

1RE ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49 €

1RE ENTRÉE / 2E ENTRÉE () / PLAT / DESSERT 62 €*

SAINT-JACQUES BRETONNES POÊLÉES / POTIMARRON / PERSIL RACINE

OU

PANNA COTTA DE CHÈVRE FRAIS / SABLÉ AU THYM CITRON / FIGUE / BASILIC / COULIS DE FIGUES

OU

MILLEFEUILLES DE CRABE / MOUSSELINE DE PATATES DOUCES AUX AGRUMES / VINAIGRETTE DE MANGUE

*FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ / DATTE / ÉCHALOTE / CONCOMBRE (*62€)*

POISSON DU MOMENT / SAUCE AUX POISSONS DE ROCHE / PETITS LÉGUMES / POMMES DE TERRE / ROUILLE

OU

FILET DE BICHE / SAUCE POIVRADE / TEXTURES DE POIRE / GEL D'AIRESSES / PURÉE AU CHOUX

OU

FILET PUR DE BŒUF LIMOUSIN FAÇON ROSSINI / TARTUFATTA / FOIE POÊLÉ / POMMES NOISETTES (+10€

POUR CE PLAT)

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION (+5€)

OU

CHOUX / CRAQUELIN / GLACE VANILLE / CHOCOLAT CHAUD

OU

PRUNE CUITE / ÉMULSION CITRON-MIEL DES VERGERS MOSANS / SORBET PRUNE

Menu servi par table entière / aucun changement possible

Pour le bien être du personnel, le service du midi se termine à 16h et celui du soir à minuit.

Merci pour votre compréhension.