ERIC
Fieuw
VOUS PROPOSE

Les Menus

Marché du midi – annoncé oralement (tous les midis sauf le dimanche)

Entrée / plat / café 33 €

Menu gourmand

1re entrée / plat / dessert 49 €

1re entrée / 2e entrée* / plat / dessert 62 €

Saint-Jacques Bretonnes Poêlées / Potimarron / Persil Racine
Ou
Médaillon De Foie Gras De Canard Maison / Raisins / Toast / Caramel D'échalotes
Ou
Tartare De Thon / Parmesan / Huile De Basilic / Sorbet Tomates Et Mascarpone
***
Emincé De Râble De Lièvre / Purée De Céleri / Sauce Arlequin (*62€)
***
Poisson Du Moment / Rizotto Aux Escargots De Warnant / Beurre À L'ail / Sauce Vin Blanc
Ou
Filet De Biche / Sauce Poivrade / Textures De Poire / Gel D'airelles / 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
Autour De La Pomme / Pomme Poêlée / Sorbet Pomme-Cidre / Espuma / Tuile Au Calvados

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.