

Menu « Gourmet » à 35 € par personne

Entrée – Plat Ou Plat – Dessert

Hors Week-End & Jours Fériés



Menu « Savoureux » à 43 € par personne

Entrée, Plat, Fromage Ou Dessert



Menu « Découverte » à 47 € par personne

Avec Entrée, Plat, Fromage & Dessert

Amuse-Bouche



Carottes en Deux Façons & Magret de Canard Séché Maison

Carotte Confite & son Sorbet au Safran de Touraine, Magret de Canard Séché

Ou

Les Champignons de Région en Déclinaison :

Royale, Carpaccio & Crème de Champignons, Sorbet aux Cèpes



Retour de Pêche Rôti, Légumes de Saison,

Sauce Carottes & Coco

Ou

« Le Jeu du Cochon » :

Son Pied en Cromesquis, La Pluma de Brocéliande,

Le Cuissot de Cochon de Lait en Parmentier de Pomme de Terre & Céleri,

Jus Réduit au Cidre Breton & Moutarde à l'Ancienne



*Assortiment de Trois Fromages ****



Dessert de Saison :

Comme une Tartelette Fraises & Chocolat Blanc, Cœur Fraises Mentholé,

Sorbet Génépi & Citron

Ou

*Fruits de Saison Pochés au Romarin & à la Cannelle,
sur Son Velours « Cheval Blanc » à la Fève de Tonka & Son Panier au Sésame*

Accord « Mets et Vins »

14€ les Deux Verres de Vins de 12cl