

Menu d'Automne

(Servi tous les SOIRS et le Samedi MIDI et SOIR)

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 35€

Entrée + Plat + Fromages + Dessert 40€

LES ENTRÉES

Suggestion du Chef à l'Ardoise

ou

Saumon Bomlo de Norvège Mi-Cuit / Gelée Granny Smith
Huile Végétale à la Coriandre / Betteraves et Concombres

LES PLATS

Lieu Jaune de Bretagne Rôti / Crémeux de Pommes de Terre Fumée /
Huile Végétale à l'Estragon du Pérou / Poireau Grillé et Radis
Redmeat

ou

Faux-Filet de Boeuf Aubrac Servi Saignant /
Jus Brun et Tartare d'Algues / Déclinaison de Chou-Fleur

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages La Crèmerie St Antoine

ou

Madeleines à la Verveine Fraîche / Sorbet Mûre Sauvage

ou

Pomme Rôtie aux Epices / Crème Diplomate à la Citronnelle /
Pâte de Fruit et Streuzel