

Menu Passion

Entrée, Plat, Fromages et Dessert **37€**

Entrée, Plat, Dessert **31€**

Langoustines en Croustillant de Cheveux d'Ange, *Minestrone de légumes, Jus Thai*

Ou

Marbré De Foie Gras de Canard, Haricots Cocos de Paimpol, Magret Fumé, *Coulis de Mûres*

Ou

Noix de St Jacques Marinées Au Citron Vert et à La Passion,

Tartare de Saumon Aux Herbes Fraîches, Céleri-Pommes Granny



Filet de Bar Sauvage à La Plancha, *Pommes De Terre Aux Algues Marines, Jus de Moules Au Curcuma*

Ou

Noisettes de Biche Rôties Au Four Aux Griottines, *Tatin Échalotes-Butternut, Pommes Dauphines de Panais*

Ou

Tournedos de Veau* Poêlé, *Réduction de Jus de Veau au Gingembre, Frites de Patates Douces*

*Viande Bovine d'Origine Française

Ou

Bouillabaisse à la Tourangelle

(Rouget, Lotte, Rascasse, Rillons, Andouillette, Jus Safrané)



Plateau de Fromages

Ou

Salade de Sainte Maure Rôti à l'Huile de Noisette



Craquant de Tuiles Aux Amandes et Au Beurre Salé,

Crème Légère à L'Orange, Oranges, Pomelos, Clémentines, Sorbet Maison à L'Orange

Ou

Coque Éphémère de Chocolat,

Coulis Tiède Chocolat-Cardamome, Glace Maison à La Fève de Tonka

Ou

Poire Caramélisée, Figue Rôtie, Sablé Pain D'Épices, *Sorbets Maison à La Poire, Aux Raisins*

(Tout Changement entraînera un supplément de prix)

Notre cuisine demande élaboration, précision et patience, merci de votre compréhension.

Nous travaillons des produits pouvant contenir des allergènes. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie. Veuillez prendre en considération que toute modification d'élaboration de mets entraînera un supplément de prix.

Prix Nets et Service Compris

