

Menu Gourmand 35€

Huitres Chaudes au Foie Gras

Ou

Saint Jacques Snackées sur Velouté d'Asperges de Villebernier

Ou

Tataki de Filet de Bœuf au Sirop d'Erable et Curry Noir

Filet de Bar à la provençale

Riz Sauté aux Légumes Printaniers parfumé au Curry Satay

Ou

Magret de Canard Sauce Champigny

Poêlée de Champignons et Pommes Dauphine à la Tomme D'Anjou

Ou

Navarin d'Agneau Printanier Façon Grand-mère

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Ou

Avec supplément de 5€

Filet de Bœuf Français Sauce Champigny Pommes Sautées et Flan de légumes

*Fondant Piña-Colada sur Biscuit Coco
Ananas Caramélisés et Flambés au Rhum*

Ou

Macarole Glace Vanille Sauce Chocolat

Ou

Trilogie de Crèmes Brulées selon l'inspiration du Chef

Ou

Assiette de Fromages Affinés