

Menu Découverte

43€

Entrée

- Duo de foie gras, poire rôtie et chutney de figes
Hot and cold foie gras with roasted pears & a fig chutney, served with a brioche bun
- Homard et langoustine, chantilly de chou-fleur et son croustillant de blé noir
Lobster & langoustine with a cauliflower cream and a black buckwheat crisp
- Saint Jacques snackées, crumble de chorizo et sa sauce verte
Scallops cooked on the plancha with a chorizo crumble and parsley sauce
- Cinq huîtres, crème d'oignons caméralisés, croustillant de canard
5 Oysters with a caramelised onion cream and crunchy duck breast crumb
- Foie gras sur un pain de torchon, poire rôtie et son chutney de figes
Foie gras terrine with roasted pear & a fig chutney, served with a brioche bun

mes
Élections
du
Cerroirmes
Élections
du
Cerroirmes
Élections
du
Cerroir

Plat Principal

- Filet de bœuf et sa sauce béarnaise
Fillet of beef with bearnaise sauce
- Brochette de gambas flambées au Whisky et ses 2 sauces
Skewer of king prawns flambéed in Whisky, served with 2 sauces
- Suprême de pintade de la « Ferme du Ragot » aux morilles
Guinea fowl supreme from our local farm with a morel mushroom ragout
- Blanquette de ris de veau, ris d'agneau et ses petits légumes
Veal and lamb sweetbreads in a creamy white « Blanquette » sauce
- Poisson du marché
Fish of the day

mes
Élections
du
Cerroirmes
Élections
du
Cerroir

Le chariot de fromages et sa salade verte

A selection from the cheese trolley with dressed leaves

mes
Élections
du
Cerroir

- L'Orange, surmontée de sa meringue aux agrumes et garnie de sa crème diplomate
The Orange- Orange crème diplomat and meringue in an orange shell
- Parfait au chocolat blond Dulcey, sablé Breton, Tuile chocolat noir
Caramalised chocolate « Dulce » parfait, sable Breton biscuit and chocolate tuile
- Ananas flambée, financier coco, glace vanille et coco torréfiée
Flambéed pineapple with a toasted coconut financier and vanilla ice-cream
- Crème brûlée au miel du moment de notre apiculteur local « Apis hour »
Crème brûlée flavoured with summer honey from local artisan « Apis hour »
- Café gourmand
An espresso served with a selection of tasters of our desserts

mes
Élections
du
Cerroir