

NOVEMBRE 2023

*Le soir, nous vous proposons un menu unique
qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEGUSTATION

79

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

Céleri, pommes, foin, tonka

Tartelette veau, anguille, pied de mouton

Daurade royale, trévisse, bergamote

Cerf de chasse saveurs d'automne

Comté, betterave, hibiscus

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

NOVEMBRE 2023

*Le soir, nous vous proposons un menu unique
qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEGUSTATION

79

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

Céleri, pommes, foin, tonka

Tartelette veau, anguille, pied de mouton

Daurade royale, trévisse, bergamote

Cerf de chasse saveurs d'automne

Comté, betterave, hibiscus

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

NOVEMBRE 2023

MENU DEJEUNER ENTREE / PLAT / DESSERT

Le vendredi (sauf jours fériés)

45

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Céleri, pommes, foin, tonka

Ou

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

—

Daurade royale, trévisse, bergamote

Ou

Cerf de chasse saveurs d'automne

—

Comté, betterave, hibiscus,

Ou

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

MENU DEJEUNER
ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT

55

la sélection du chef pour l'ensemble de la table.

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
origine viande : France – EU
La liste des allergènes est consultable sur demande

NOVEMBRE 2023

MENU DEJEUNER ENTREE / PLAT / DESSERT

Le vendredi (sauf jours fériés)

45

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Céleri, pommes, foin, tonka

Ou

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

—

Daurade royale, trévisse, bergamote

Ou

Cerf de chasse saveurs d'automne

—

Comté, betterave, hibiscus

Ou

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

MENU DEJEUNER
ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT

55

la sélection du chef pour l'ensemble de la table.

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques
origine viande : France – EU
La liste des allergènes est consultable sur demande

NOVEMBRE 2023

*Le samedi au déjeuner nous vous proposons un menu unique
qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEJEUNER

55

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

Daurade royale, crème de riz, bergamote

Cerf de chasse saveurs d'automne

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

ACCORD METS & VINS

30

Succession de verres au gré des saveurs

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

NOVEMBRE 2023

*Le samedi au déjeuner nous vous proposons un menu unique
qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEJEUNER

55

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

Daurade royale, crème de riz, bergamote

Cerf de chasse saveurs d'automne

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

ACCORD METS & VINS

30

Succession de verres au gré des saveurs

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

NOVEMBRE 2023 – DINER

*Le soir, nous vous proposons un menu unique qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEGUSTATION

Mardi au samedi

79

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

Céleri, pommes, foin, tonka

Tartelette veau, anguille, pied de mouton

Daurade royale, trévisse, bergamote

Cerf de chasse saveurs d'automne

Comté, betterave, hibiscus

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

ACCORD METS & VINS

52

Succession de verres au gré des saveurs

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.

NOVEMBRE 2023 – DEJEUNER

*Le soir, nous vous proposons un menu unique qui se décline au fil des saisons.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

MENU DEJEUNER ENTREE / PLAT / DESSERT 45

Vendredi au déjeuner

Mises en bouche

Pain au levain et beurre maison

Céleri, pommes, foin, tonka

Ou

Coquilles Saint-Jacques de Bretagne, oseille, vanille

–

Daurade royale, trévisse, bergamote

Ou

Cerf de chasse saveurs d'automne

–

Comté, betterave, hibiscus,

Ou

Noisettes, ribot, chocolat au lait

Mignardises

MENU DEJEUNER ENTREE / POISSON / VIANDE / DESSERT 55

Vendredi et samedi au déjeuner

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires strictes.