

## Menu dégustation pour petite faim d'année

Mise en bouche gourmande

**XXX**

4 huitres fines de Bretagne ou Normandie n°3 garnie

**OU**

Médailillon de foie gras de canard confit à l'ombre sur gelée de ratafia et figues séchées au cognac

**XXX**

Mousseline de citrouille aux dès de saumon croustillants

**XXX**

Mini sorbet raisin à la grappa

**XXX**

Tataki de thon sur purée de patate douce rhum des îles, caramel de Banane plantain

**OU**

Tournedos de bœuf poêlé sur daube de pieds de veau aux Senteurs truffées

**XXX**

Panna cotta aux pistaches sur coulis de pêche de vigne  
Sorbet framboise

**XXX**

Mignardise

89.-

## Huitres creuse de Bretagne ou Normandie N°3

Accompagné de pain complet au beurre, citron et vinaigre d'échalote

La pièce	3.50
Les six	18.-
Les douze	32.-

## Hors d'œuvre

Feuilles de mesclun aux croûtons	9.-
Assiette gourmande de délices et folies du moment	24.-
Mousseline de citrouille aux dès de saumon croustillants	16.-
Bisque de crustacé, zéphire cognac, grosse crevette	16.-
Mini tartare d'avocat	
Carpaccio de st jacques aux fruits de la passion et avocats	22.-
Terrine de foie gras confit à l'ombre Sur gelée de ratafia et figues Séchées au cognac. Pain d'épice tiède	
Petite portion	19.-
Grande portion	32.-

## Poissons

Noix de St jacques snackées sur risotto carnarioli curry-coco	44.-
Tataki de thon sur purée de patate douce rhum des îles, caramel de banane plantain	36.-

## Viandes

Tartare de filet de bœuf traditionnel coupé au couteau	
En entrée (toasts)	24.-
En plat (toasts et frites)	38.-
Civet de chevreuil aux champignons sauvages et lardons	36.-
Magret de canette rôti sur mousseline de céleri-bintje	38.-
Sauce Façon Tour d'argent	
Tournedos de bœuf poêlé aux morilles	55.-
Entrecôte et côtes d'agneau sautées sur crème d'ail doux	45.-

Toutes nos plats principaux sont accompagnés des légumes  
Et du féculant du jour

## Desserts

Couronne de mandarine au Grand Marnier et trilogie de sorbets	14.-
Crème brûlée au chocolat blanc et filets d'oranges	12.-
Panna cotta aux pistaches coulis de pêche de vigne	11.-
Poire Belle-Hélène glacée au chocolat extra dark 70%	14.-
Glace vanille	

L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être  
Communiqué sur simple demande à votre sommelière/er.

Pour maintenir une qualité régulière et suivant les approvisionnements nous  
Pouvons être en rupture de certains produits, merci de votre compréhension

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir  
Des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos  
Allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets  
Compatibles de notre carte.