

## Nos Menus Plaisir

### *Menu Tradition* à 29 €

Mise en bouche  
1 Entrée + 1 Plat  
Dessert

### *Menu Confiance* à 32.50 €

Mise en bouche  
1 Entrée + 1 Plat  
Fromage + Dessert

### *Menu Dégustation* à 40 €

Mise en bouche  
1 Entrée + 2 Plats  
+ Dessert

#### *Entrées :*

8 Huîtres Bretonnes n°3  
Foie Gras de Canard en croûte de blé noir, chutney de rhubarbe et groseilles  
Grenouilles à l'ail doux et fines herbes  
Carpaccio de Lotte au Yusu, Sorbet Poivron Rouge  
Rémoulade de Fenouil et Crabe au Raifort

#### *Plats Poisson :*

Cabillaud rôti dans sa peau, tomates confites et concombre  
Dos de Sandre en vapeur douce au Beurre Blanc

#### *Plats Viande :*

Onglet de Veau aux Echalotes Confites aux Epices  
Rognons de Veau à la Moutarde Violette  
Tournedos de Bœuf aux Girolles (suppl. 7 €)

#### *Fromages - Desserts*

Plateau de Fromages affinés de Maître Beillevaire  
Balluchon de Chèvre chaud au miel de lavande  
son verre de Savennières Melleux «Clos du Papillon » 6 cl (suppl. 2.25€)  
Sélection Gourmande de notre Pâtissier