

Menu 36,00€ (hors boissons)

Carpaccio de Veau mi cuit  
Façon Vitello Tonnato

ou

Cannelloni de Courgettes et poivrons  
Magret fumé, chips et pousses

\*\*\*\*\*

Filet de Canette aux fruits de saisons  
Légumes du moment, Gnocchi au vieux parmesan

ou

Filet de Truite Rosée  
Quinoa au parfum d'Asie  
Jus d'arêtes et citron confit

\*\*\*\*\*

Entremet au fromage blanc  
Et fruits de saisons

ou

Gaspacho de fraises  
Glace Vanille, huile de menthe

Menu 42,00€ (hors boissons)

Tataki de Thon mariné  
au Soja et Herbes Fraîches

Croquant de Légumes et Jeunes Pousses

ou

Nougat de Volaille  
Escabèche de Légumes, mesclun de Salade

\*\*\*\*\*

Filet de Bœuf en croûte de Champignons  
Echalote en chemise, Pommes duchesse

ou

Pavé de Bar rôti  
Réduction de jus de volaille  
Pain surprise au risotto

\*\*\*\*\*

Sablé breton, mousse vanille  
Fraises marinées et sorbet

ou

Assiette gourmande  
4 entremets, glace