

Nos menus 2022

68 €

Menu Radenec

Soufflé de retour de pêche et crustacés
Petits légumes confits, bouillon de crustacés

Gigollette de pintadeau farci, jus corsé
Gratin normand, poêlée de courgettes

Entremet poire caramel
Coulis de fruits rouges

72 €

Menu Creizic

Tartare de retour de pêche, pomme et agrumes
Pesto vert et crumble de parmesan

Dos de lieu rôti aux épices
Coco de Paimpol, crémeux de pomme de terre

Brie et Tomme de Savoie
Mesclun à l'huile de noisette

Tarte carrée poire verveine

73 €

Menu Ilur

Cannelloni de saumon fumé
Fondant d'araignée et tourteaux
Caviar d'aubergine et tartare de fruits

Tatin de canard confit et pomme rate
Jus corsé de canard, crémeux de carottes

Coulommiers pané aux amandes
Mesclun à l'huile de noix

Dôme des sous-bois
Coulis de fruits rouges

42 €

Menu Moussaillon (- 12 ans)

Assiette anglaise
(saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc, taboulé et éventail de tomates)
Émincé de volaille, pommes de terre sautées
Dessert glacé (petit pot ou bâtonnet)

