

Plaisirs Partagés

Prix :51,10€

Entrées

Chair de tourteau, mousseline de céleri, citron vert confit, tuile de blé noir et émulsion d'agrumes

OU

Tarte fine du maraîcher et noix de Saint Jacques rôties, réductions d'herbes (+3.60 €)

OU

Terrine de foie gras de canard maison et chutney de saison

OU

Croustillant de Saint Jacques coulis d'étrilles

****

Poissons

Dos de lieu laqué au miel et gingembre

OU

Pavé de maigre rôti sur son bouquet de légumes, jus brun à la coriandre

OU

Cabillaud en risotto avec ses légumes de saison

****

Viandes

Pintade fermier farci sous la peau au gingembre

OU

Quasi de veau cuit lentement et beurre de truffe

OU

Pièce de boeuf en feuille de nori, sauce soja épicée

ET

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

****

Fromages

Trio de fromages affinés par "Pascal Beillevaire"

OU

Croustillant de Bleu et poire sur mesclun de salade

****

Desserts

Assiette gourmande des Mariés

Pyramide chocolat noir, crème brulée et croquant de Gruée

Pièce montée 3 choux par personne et smoothie fruits rouges (+3,00 €)