



## Menu "69"

Prix :50,00€

Farandole d'amuses bouche

\*\*\*

Gougère à la fourme d'Ambert, toast au saumon fumé maison

Craquelins au chorizo et son beurre de moutarde, tempura de crevettes, maki

\*\*\*

Velouté maison aux épices douces

\*\*\*

Chair de Tourteau et araignée de mer acidulée au citron vert

Coulis de crustacés

**OU**

Trilogie de canard, chutney de fruits et réduction de porto

Crème brûlée et marbré au foie gras, magret fumé aux poivres

**OU**

Le choix des entrées des menus : Passion, Chef et Plaisir

\*\*\*

Gigot Agneau grillé à la fleur de thym

**OU**

Filet de Saint Pierre cuit à l'étouffée

Beurre blanc revisité et son risotto

**OU**

Le choix des plats des menus : Passion, Chef et Plaisir

\*\*\*

Sa fine et sorbet pommes

# Le Point G

---

Trou normand aux vieux calvados

\*\*\*

Feuilleté à la fourme d'Ambert et poire pochée

**OU**

Assiette de fromages affinés et ses chutneys

\*\*\*

Pyramide de choux à la vanille bourbon (pour plus de 30 personnes)

\*\*\*

Menu servi avec une coupe de champagne à l'apéritif, deux verres de vin blanc « Riesling » pour l'entrée, une bouteille de « Chinon » AOC pour 4 personnes, un trou Breton au vieux calvados.

Également bouteille d'eau minérale ou gazeuse (sur demande) sur table, ainsi que café et ses mignardises.