



## Menu Saveurs

Prix :55,00€

### Entrées

Thon-mi cuit, pickles de légumes, vinaigrette aux groseilles  
Tartare de st Jacques, avocat et fruits de la passion  
Pressé de Foie gras au magret fumé, chutney d'oignon rouge à la  
cannelle

\*\*\*\*

### Plats

Filet mignon de veau à la plancha & pomme de terre nouvelle de Noirmoutier  
Suprême de Volaille fermier, farce à la gambas et champignons, risotto aux  
trompettes de la mort  
Pavé de lotte rôti, émulsion au gingembre & purée de coco de Paimpol  
Dos Cabillaud rôti Rossini & purée de courgettes au citron  
Accompagnements de saison

\*\*\*\*

Assiette de 3 fromages/salade en supplément 5€ TTC par personne

\*\*\*\*

### Desserts

Finger saveur du Japon  
Craquant au chocolat, nougat et fruits secs  
Déclinaison de mangue (Panacotta, sorbet, tartare)

\*\*\*\*

Eaux minérales et cafés inclus

Vins AOC (rouge/blanc/rose) en supplément 5€ TTC par personne