



## Menu Printemps 2026

Prix :97,00€

### Entrées

Crème de petits pois à la menthe, oeuf poché et tuile de parmesan

OU

Tartare de daurade aux agrumes, gel hibiscus, segments d'oranges et pamplemousse et sauce sriracha

OU

Tartare d'avocat et crevettes poêlées, sauce cocktail maison

\*\*\*\*

### Plats

Filet de bar rôti, risotto au chou rouge et sauce au fenouil grillé

OU

Pressé de volaille jaune de vendée au thym

OU

Navarin de légumes de printanier

OU

Risotto de sarrasin, semoule aux petits pois, jus de légumes réduit

\*\*\*\*

### Desserts

Fondant au chocolat noir, chantilly, sauce caramel et noisettes caramélisées

OU

Cheesecake à la vanille, sablé breton et coulis de fruits rouges

OU

Saint Honoré Signature, au choix: myrtille, vanille, pistache, citron kalamansi et chocolat/ fève de tonka

OU

Mousse infusée à la brioche toastée, croustillant lacté, biscuit génoise moelleux et coeur de caramel fondant

## Boissons

Pour accompagner votre repas, nous proposons un forfait comprenant  
1/3 de vin, Pinot noir Domaine Laroche, Chardonnay Secret de Lunes Vignobles Jeanjean, 1/2 d'eau minérale,  
café ou thé.