



## Exemple de Menu, eau, vin et café inclus

Prix :79,00€

### Pré-entrée

Tartare de maigre à la coriandre, mangues et piquillos

OU

2 huîtres Gaya

\*\*\*\*

### Entrée

Œuf Hervé This, crème de butternut à l'huile noisette

OU

Pressé de crabe aux herbes, tartare d'algues du Croisic

\*\*\*\*

### Plat

Lieu jaune croustillant, écrasé de pomme de terre à l'olive, poêlée de couteaux à l'ail

OU

Filet de bœuf rôti, palet de polenta et champignons de saison

\*\*\*\*

### Dessert

Parfait glacé Dulcey - compotée coings et pommes - sablé Sankara

OU

Palet chocolat Guanaja – crème glacée vanille bourbon – streuzel cacao

OU

Vacherin mangue passion - crème légère mascarpone - meringue soufflées noix de coco