

MENU

MARDI 19 JUILLET

33 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Carpaccio de saumon gravlax, crème ciboulette, toast de campagne basilic

Crèmeux d'asperges, cubes de foie gras, brisures de nougat, crème de cresson et billes pétillantes

Plat au choix et ses légumes

Noix de veau fermier au cidre et pommes fruits

Mijoté de pétoncles, pistaches, julienne de légumes, gratinée à la Comtesse de Vichy

Dessert au choix

Guérande : Biscuit amande, mousse chocolat et coeur caramel au beurre salé

Tarte aux myrtilles

