

**MENU A 28.90€**

**AU CHOIX :**

*Crème brûlée d'étrilles, rémoulade de céleri aux coques et crevettes roses  
Râbles de lapin, pomme fondante et panacota d'ail, espuma au lard fumé  
Soupe de poissons  
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

**AU CHOIX :**

*Pavé de cabillaud, lait de coco au curry, paysanne de légumes  
Filet de rouget grondin au wasabi, palets de navets longs blancs glacés  
Suprême de volaille, asperges blanches, crème de basilic frais  
Filet mignon de porc, rissolée de topinambours, coulis de poivron rouge*

*Plateau de fromages  
Dessert au choix*

**MENU A 41.50€**

**AU CHOIX :**

*Foie gras de canard cuit au torchon au parfum de Coteau du Layon  
Carpaccio de thon, marinade de citron yuzu et sorbet melon  
Minute d'escalopines de veau, compotée de pêche au piment d'Espelette  
Lasagne de rouget barbet, pousses d'épinard, fleur d'huile d'olives aux petits légumes*

**AU CHOIX :**

*Filet de barbue au sabayon de champagne, caviar d'aubergine  
Nage de lotte, légumes vapeurs, crème légère au parfum de graines aborigène  
Pigeon entier désossé et farci, sauce au miel et épices, mousseline de panais  
Filet mignon de veau, lingot de céleri glacé, jus de viande à la saveur de truffe*

*Plateau de fromages  
Dessert au choix*

**MENU A 59.00€**

**AU CHOIX :**

*Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et cidre  
Queues de langoustines sur lit d'algues chinoises, sauce gingembre*

**AU CHOIX :**

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes  
Filet de Saint-Pierre, étuvée de légumes et parfum de safran  
Filet de bœuf, au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé  
Noisettes d'agneau de l'Avranchin, Crème d'ail et romarin*

*Plateau de fromages  
Dessert au choix*

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**

## **POUR COMMENCER :**

<i>Queues de langoustines sur lit d'algues chinoise, sauce citron yuzu et gingembre.....</i>	23.90€
<i>Trio de foie gras de canard, mariné, cuit au torchon et poêlé aux pommes et Cidre... ..</i>	26.40€
<i>Terrine de foie gras de canard cuit au torchon.....</i>	22.20€
<i>Carpaccio de thon, marinade de citron yuzu et sorbet melon .....</i>	21.90€
<i>Cassolette de homard beurre d'orange et poivre timut.....</i>	32.00€
<i>Lasagne de rouget barbet, pousses d'épinards, fleur d'huile d'olives aux petits légumes...</i>	21.50€
<i>Râbles de lapin, pomme fondante et panacota d 'ail, espuma de lard fumé.....</i>	16.50€
<i>Soupe de poissons maison.....</i>	10.20€
<i>Minute d'escalopines de veau, compotée de poire au piment d'Espelette .....</i>	23.50€
<i>Huîtres creuses n° 2 de Blainville.....</i>	les 9..... 15.90€
	les 12..... 20.70€

## **POUR SUIVRE :**

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes.....</i>	30.10€
<i>Nage de lotte, légumes vapeurs, crème légère au parfum de graines aborigène.....</i>	24.60€
<i>Sole meunière servie entière à l'ancienne.....</i>	30.90€
<i>Pavé de cabillaud, lait de coco au curry, paysanne de légumes .....</i>	18.50€
<i>Filet de Saint-Pierre, étuvée de légumes et parfum de safran.....</i>	23.20€
<i>Filet de barbue au sabayon de champagne, caviar d'aubergine .....</i>	24.80€
<i>Filet de bœuf au coulis de foie gras de canard et son foie de canard poêlé.....</i>	25.90€
<i>Pigeon entier servi désossé et farci, sauce miel et épices, mousseline de panais.....</i>	23.60€
<i>Filet mignon de veau, lingot de céleri glacé, jus de viande à la saveur de truffe.....</i>	23.80€
<i>Filet mignon de porc, rissolée de topinambours, coulis de poivron rouge.....</i>	18.20€
<i>Noisettes d'agneau de l'Avranchin, Crème d'ail et romarin.....</i>	21.80€
<i>Plateau de fromages.....</i>	8.90€

***Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts***



***Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant***

## Carte des Desserts

<i>Tarte fine chaude aux pommes , caramel au beurre fleur de sel (12 min) .....</i>	<i>9.90€</i>
<i>Mousse glacée au praliné de noix de pécan et pépites de sablé breton au chocolat noisette.....</i>	<i>9.50€</i>
<i>Sablé breton au sarrasin, ganache montée au chocolat au lait et fève de tonka, glace sarrasin grillé.....</i>	<i>9.50€</i>
<i>Parfait glacé au citron vert, fraises marinées et arlette.....</i>	<i>9.00€</i>
<i>Entremets Bonneau .....</i>	<i>7.50€</i>
<i>Dôme de mousse chocolat-noir et caramel, coeur caramel salé, sablé amande et meringue cacao.....</i>	<i>9.40€</i>
<i>Meringue vapeur, mangue et kiwi et sorbet pina-colada.....</i>	<i>8.90€</i>
<i>Vacherin aux agrumes et sirop de gingembre.....</i>	<i>9.50€</i>
<i>Farandole de desserts surprises .....</i>	<i>11.00€</i>

### SORBETS : 7.20€

*Pomme et Calvados*

*Citron et Vodka*

*Poire et William*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Desserts faits maison sauf les glaces et sorbet*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos  
plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant*