

Menu Saint Valentin

Mises en bouche

*Foie gras d'oie Maison
Olives confites à la vanille
Brioche moelleuse*

*Filets de sole homardine
Dans sa petite nage*

*Suprême de canard en aiguillettes
Aux saveurs balsamiques, légumes niçois*

*Dacquoise chocolat
Bavarois aux fruits de la passion et chocolat blanc
Jus passion gingembre*

Menu à 60€ par personne

Entrées

Foie gras d'oie maison, marmelade de tomates vertes, brioche moelleuse	19
Jambon cru de Sienne affiné 18 mois, sur griffe	15
Crépinette de pied de porc à l'huile de noisettes, salade de mâche et betterave	15
Huîtres chaudes au Sauvignon	les six 15
Saint-Jacques d'Erquy cuites à la plancha	
petit bouillon crémé aux lardons et bouquets de chou-fleur	20
Ravioles de homard Breton, velouté parfumé aux épices douces	19

En vivier

Homard Breton cuit à la plancha, beurre de thym et petits légumes	
Servi décortiqué ou non	les 100 gr 13

Poissons

Cabillaud breton au citron confit et légumes de Provence	24
Sole de Bretagne meunière, bouquetière de légumes	28

Suggestions du jour

Préparations canailles

<u>Filet américain</u> préparé en salle	17
<u>Tête de veau</u> en ravigote	18
<u>Souris d'agneau</u> braisée au cumin, carottes et jeunes oignons	18

Grillades au feu de bois

Bœuf Irlandais

Tagliata à l'huile d'olive bio de Cartoceto	20
---	----

Bœuf Charolais

Côte à l'os	2 cts	par pers	27
Entrecôte	1 ou 2 cts	par pers	22

Bœuf Simmental

Filet pur	1 ct	par pers	29
Filet pur Rossini (Foie d'oie poêlé et truffe)	1 ct	par pers	36

Accompagnements

Pommes de terre cuites à la peau et grillées

Pommes frites maison coupées au couteau

Béarnaise à l'huile d'olive

Poivre concassé, crème

Beurre Maître d'hôtel

Roquefort

Fromages

Fromages affinés par M. Van Tricht

Maître Fromager

A partir de 9€

Desserts

Moelleux au chocolat, glace au caramel salé (15 minutes)	10
Crème brûlée en salle à la vanille Bourbon	8
Duo de mousses au chocolat	8
Sorbet citron vert et vodka	10
Dame blanche, chocolat chaud noir de noir	8
Dacquoise nougat rhum, ananas et coulis de fruits rouges	10
Symphonie de douceurs Maison	13

Tous les desserts sont réalisés dans la maison
les glaces et sorbets turbinés au moment