

MENU
« Corps de Garde »

Menu complet : **35 €** Prix net TTC hors boissons
Formule entrée et plat ou plat et dessert : **28 €** Prix net TTC hors boissons

Asperges blanches, vinaigrette à la framboise

Ou

Tarte fine de petits légumes printaniers, crème de parmesan

Ou

Saumon mariné à la coriandre et à l'anis vert, salade radis-pomme-orange

Ou

Tataki de bœuf, salade de légumes croquants

Filet de rouget barbet au jus de bouillabaisse,

Fenouil braisé et pommes de terre safranées

Ou

Pavé de lotte sauce romesco, chips de pancetta et risotto au taleggio

Ou

Magret de canard aux épices tandoori, mangue rôtie et pommes dauphine

Ou

Selle d'agneau en croûte d'herbes, carottes au cumin et coco de Paimpol

Assiette de trois fromages

Ou

Cheesecake au chèvre frais et citron vert

Ou

Tarte au chocolat noir « Manjari », compotée de fruits rouges

Ou

Ananas rôti à la vanille, crémeux passion, biscuit coco

Ou

Délice mandarine, crème de citron et sorbet yuzu

Ou

Café gourmand

Vins en accompagnement du menu : 15 € par personne (3 verres de 100 ml)

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