

MENU

« Corps de Garde »

Menu complet : **38.50 €**

Formule entrée et plat **ou** plat et dessert : **31.00 €**

Prix net TTC hors boissons

Tartelette aux légumes de saison, vinaigrette à la citronnelle et cardamome

Ou

Céviche de dorade royale au yuzu et lait de coco

Ou

Œuf parfait, brunoise de chorizo, crème et pointes d'asperges vertes



Filet de bar, sauce au safran, risotto au jus de bouillabaisse, carottes et fenouil

Ou

Porc Duroc, sauce au tamarin et gingembre, pommes Pont Neuf

Ou

*Pavé de bœuf aux asperges vertes, tomates-cerises, tuile au parmesan
et galette de pommes de terre*



Assiette de fromages régionaux

Ou

*Sablé Breton, billes de pommes rissolées au pommeau,
caramel au beurre salé et jus de yuzu*

Ou

Brownie's, crémeux de Dulcey et glace au chocolat blanc

Ou

Entremets à la framboise

Vins en accompagnement du menu : 18 € par personne (3 verres de 100 ml)

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