



Carte n°5

Les Entrées

Foie gras à l'Aubance, Ail Noir, pains toastés à la noisette	16.00€
Sablé de Saint Jacques, Potimarron au thé noir Fumé	16.00€
Demi-Homard, Gnocchis au Curry Breton et Mousserons	16.00€
Carpaccio de Bar à la Truffe, Radis Noir, Naan truffé	17.00€
Raviole de champignons, croutons à la truffe et crème de Morilles	14.00€

Les Poissons

Turbot en charbon végétal, mousseline de chou-fleur truffée	24.00€
Bar Rôti, tartare d'huitres, pommes vertes céleri et Caviar « Sturia »	26.00€
Risotto de Homard Breton au Bleu de Bonneval	28.00€
Lotte au Nori, Bouillon de Miso, Kombo Royal et Champignons	24.00€

Les Légumes

Raviole Végétale Beurre, Thé Noir Fumé et champignons	14.00€
Risotto de Chèvre et Epinards et Truffe et citron Caviar	22.00€

Les Viandes

Demi-Pigeon, Foie gras poêlé, effeuillé de sous-bois, poivre Voatsiperifery	26.00€
Agneau de Sept heures en cannelloni croustillant, pieds de Mouton	24.00€
Ris de Veau braisé, Crème de Morilles, Aligot d'Aubrac	26.00€
Bœuf Rosini, compressé d'Agatha au Bleu de Bonneval, Jus de Viande	28.00€

Les Desserts 9.00€

Assiette de Fromages de la fromagerie ROUET, confitures maison

Tatin Pommes « Canada » caramélisées

Macaron Mangue, Baies Passions, Ganache Ivoire au Poivre Timut

Sablé, Mousse Café Brulé, Chocolat Equateur, glace vanille

Soufflé à la Banane Bio, marmelade Pommes Banane

Mille-Feuille Poires Chocolat aux Epices Douces