



# MENU DE SAISON

**Entrée, Plat, Dessert : 41 €**

**(Servi midi et soir)**

**Entrée, Plat ou Plat, Dessert 33 €**

**(Servi le midi hors weekend et jours fériés)**

## Entrées

### **Œuf parfait et dés de foie gras poêlé**

Crèmeux de topinambours

### **Raviole de fruits de mer et homard,**

Crème de Favouilles

### **Roulé de saumon fumé, vinaigrette miel balsamique**

Betteraves en salade



## Plats

### **Filet mignon de porc, purée d'artichauts à la noisette**

Cubes de pomme de terre fondante et mini poire pochée

### **Filet de canette eu croûte d'orange**

Tombée de céleri doré, figues rôties, sauce à l'orange

### **Dos de cabillaud, risotto crémeux à la ciboulette**

Sauce aneth, jeunes racines et œufs de hareng fumé



## Desserts

### **Autour de la vanille Bourbon et du praliné dans une gaufrette**

Quenelle de glace vanille

### **Le chocolat noir et mandarine, comme un Royal**

Sorbet agrumes au poivre de Timut

### **L'Ananas Victoria rôti, sous un nuage de**

Mousse chocolat Caramélia sur sablé breton

### **Assiette de fromages**

**supplément 4 €**

Sélection de fromages du moment