

### Entrées aux choix

- Salade gourmande (magret et mignon de porc fumé, fine tranche de foie gras et gésiers)
- Salade d'œuf poché et saumon fumé par nos soins
- Pressé de foie gras et volaille moelleuse
- Rillettes de saumon cru et confit accompagné de salade de saison et de toast
- Croustade de foie gras et d'artichaut, rosace de volaille marinée
- Brochette de Saint - Jacques et andouille de Guémené, crème aux œufs de lompe
- Bouchée chaude de homard et légumes (+ 6 euros)
- Aumônière de fruits de mer
- Coquilles Saint -Jacques au gratin
- Fines escalopes de saumon fumé par nos soins, crème de ciboulette

### Plats aux choix

- Parmentier de canard confit
- Filet mignon de porc à la graine de moutarde
- Magret de canard rôti, aux pommes et cidre
- Cuisse de canard farci aux saveurs des sous-bois
- Joue de bœuf fondante au foie gras
- Kouloubiac de saumon (Filet de saumon en brioche garni de légumes)
- Dos de cabillaud en croute de coques persillé
- Filet de turbot, pesto de roquette
- Filet de bœuf en croute et pommes darphin (+5 euros)
- Agneau de sept heures

### Fromage aux choix

- Tartelette chaude de reblochon et mesclun
- Assiette de trois fromages frais et affinés

---

**Dessert aux choix****✦ ROYAL CHOCOLAT FRAMBOISE VANILLE**

Biscuit cacao noisette, bavaois fruits rouges, crème chocolat blanc

**✦ LE TRADITION CHOCOLAT**

Biscuit praliné pain d'épices, crème praliné tradition, mousse chocolat fleur de Cao

**✦ BOUQUET DE PRINTEMPS**

Biscuit cuillère, palet coco, Biscuit aux amandes, mousse fraise, meringue

**✦ CERISIER BLANC**

Biscuit cacao, palet griotte, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc

**✦ ROYAL CARAMEL**

Dacquoise amande, Praliné feuilleté caramel, Mousse chocolat lait caramel

**✦ AGRUM'S**

Pâte sucrée, crémeux d'agrumes, crème légère au citron, crème noisette orange

**✦ CHARLOTTE AUX FRAISES**

Biscuit cuillère, bavaois à la fraise

**✦ ASTRID**

Biscuit coco, palet framboise, palet abricot, et mousse exotique

**✦ ALIZE**

Dacquoise amande, mousse caramel nougat, mousse cocktail caraïbe

**✦ PERLE ET RUBIS**

Biscuit aux amandes punché aux fruits rouges, palet fruits rouges, mousse chocolat blanc

**✦ LE ROUGE ET LE NOIR**

Dacquoise amande, palet griotte, sabayon chocolat

**✦ MILLE-FEUILLE AUX FRUITS**

Feuilleté et biscuit aux amandes, mousseline fruits tropicaux, palet griotte

**✦ BRETON AUX FRAISES**

Sablé breton, mousse fraise, compote rhubarbe

**✦ FRAISIER**

Biscuit amande, mousseline à la vanille et fraises

**✦ PIÈCE MONTÉE (+1,50 Euros)**

Choux garnis, caramel et nougatine

Possibilité de choisir deux desserts pour un supplément d'un euro cinquante par personne

## **PRESTATIONS**

### **I. Menus**

**Menu 1 : une entrée, un plat, un fromage et un dessert 24.80 €**

**Menu 2 : deux entrées, un plat, un fromage et un dessert 28.50€**

### **II. Boissons : 5 euros / personne**

Une demi-eau minérale et une bouteille de vin pour quatre personnes

Blanc, rouge ou rosé (sauvignon, bordeaux, syrah)

#### **Boissons : 6.50 euros / personne**

Un Kir, une demi-eau minérale et une bouteille de vin pour quatre personnes

Blanc, rouge ou rosé (sauvignon, bordeaux, syrah)