Le Menu St Valentin

69€

(valable le 14 février 2020 au dîner)

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix

Amuse-bouche

Entrée, au choix

Croustillants de gambas sauvages sauce tandoori
Poêlée de cèpes bouchons au beurre d'Échiré
Belles crevettes roses BIO (6 pièces)
Tataki de thon à la graine de pavot, sauce soja/gingembre/citron vert
Queues de langoustines bretonnes décortiquées sur fondue de poireaux
Saumon BIO fumé par nos soins, blini et crème acidulée
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues
6 Spéciales n°4 BIO, La Belle de Quiberon

Plat, au choix

Bar entier BIO grillé, beurre aux cèpes
Noix de Saint-Jacques à la Poutargue, riz noir BIO et beurre V&M
St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel, beurre aux herbes
Marmite lutée St-Jacques-Gambas sauvages, petits légumes, homardine
*Belle sole entière Bretonne à la plancha, sèche ou meunière (+3€)
**Cassolette de homard décortiqué, Quinoa BIO , beurre V&M (+10€)
Beau turbot grillé pour 2 personnes, sauce Béarnaise
Carré d'agneau rôti (4 côtes), poêlée de cèpes & pommes sautées

Dessert, au choix

Cabécou BIO au lait de chèvre, salade verte
Tarte fine tiède aux pommes BIO, glace vanille Bourbon
Île flottante à la praline rose
Grand Mille-Feuille à la vanille Bourbon
Duo de carpaccios d'ananas et kiwis BIO
Chaud froid de chocolat noir BIO (10 mn de cuisson), glace vanille Bourbon
Notre fameux Baba de Zanzibar au rhum Clément, pour 1 ou pour 2
Le véritable soufflé chaud au Grand Marnier (12 à 15 mn de cuisson)
Sorbet Fraises BIO (2 boules), fabrication artisanale
Assortiment de glaces & sorbets, fabrication artisanale (3 boules)

Café, Thé, ou Infusion

PRIX NETS SERVICE COMPRIS // NOS PRODUITS SONT MODIFIABLES SUIVANT ARRIVAGES