

Menu Gourmandise

40€

entrée-plat ou plat-dessert

46€

entrée-plat-dessert

Assiette de fromages affinés +7€

Noix de Saint-Jacques rôtie au beurre

Blinis de blé noir, fondue de poireaux au safran

Ou

Foie gras de canard de Lauzach au pommeau de Bretagne

Salade de légumes colorés, toasts de pain aux graines

Ou

Les 9 huîtres N°3 de la rivière de « PENERF »

Pain de campagne grillé, vinaigre à l'échalote et citron

Filet de sandre de Vilaine juste saisi à la plancha

Légumes du moment en persillade, beurre blanc au kari goss

Ou

Noix de Saint-Jacques cuites en coquilles à la crème de barde

Mousseline de potimarron à l'huile de colza de Nivillac

Ou

Mignon de veau extra race à viande française grillé

Jus court au thym et champignons du moment

Pommes dauphine

Dessert au choix de la carte

à choisir en début de repas

Accord mets et vins

trois verres 10cl sélection

en accompagnement de votre menu : 20€