



Nos plats

Rémoulade de St Jacques d'Erquy, crème de Cèleri

.....

Poireaux, escargots vin rouge, voile de sarrasin

.....

Foie gras poché au jus de pommes des Vergers des familles

.....

Brochet et écrevisses aux champignons sauvages,
Gnocchis au citron, olives et citrons confits

.....

Déclinaison de veau de lait, chou Cima di rapa,
Soubise à la noix de Muscade

Fromages

Plateau de fromages de région

Desserts

Chocolat Bassam en crémeux, biscuit et sorbet chocolat

Mirliton à l'orange sanguine, crémeux vanille, sorbet orange
sanguine, gavotte croustillante