

MENU SAVEUR 32 €

ENTRÉES (AU CHOIX)

- ❖ **Terrine de Foie Gras, toast de pain d'épices, chutney aux nashis**
Terrine of Foie Gras, gingerbread toast, chutney nashis
- ❖ **6 huîtres n°3 de la baie de Paimpol**
6 Brittany n°3 Oysters
- ❖ **Sashimi de saumon en gravlax mariné à la betterave, tuile de sésame wasabi, crémeux de yuzu, pickles de radis noirs**
Salmon sashimi marinated gravlax beet, wasabi sesame tile, creamy yuzu, black radish pickles

PLATS (AU CHOIX)

- ❖ **Tournedos de bœuf, pommes de terre rattes, petits légumes, sauce shiitaké bio ou Roquefort** 
Beef Tournedos, fingerling potatoes, vegetables, organic shiitake sauce or Roquefort
- ❖ **Dos de cabillaud au beurre blanc, poêlée de légumes oubliés**
Back of cod with white butter, pan-fried vegetables
- ❖ **Filet de canette au miel, sel fou, crumble de potiron et noix de cajou**
Duckling filet with honey, nuts salt, pumpkin crumble and cashew nuts
- ❖ **Poêlée de gambas, risotto de quinoa gourmand, écume citronnelle et suprêmes d'oranges**
Pan-fried prawns, gourmet quinoa risotto, lemongrass froth and orange supremes

DESSERTS (AU CHOIX)

- ❖ **Mille-feuilles tout chocolat Valrhona, caranoa et équatoriale**
Milfoil all Valrhona chocolate and Equatorial caranoa
- ❖ **Omelette Norvégienne**
Homemade baked Alaska with vanilla ice cream
- ❖ **Opéra de la Ferrière, praliné, citron et basilic**
Opera de la Ferriere, praline, lemon and basil
- ❖ **Plateau de Fromages affinés sélectionnés par la Belle Fromagerie (Etelles - 35)**
Platter of ripened cheeses selected by La Belle Fromagerie