

# *Les Saveurs Printanières*

*Menu Découverte à 41€50 (Entrée, Plat, Dessert au choix)*

*Menu Plaisir à 46€00 (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)*

## *Les Entrées 17€00*

*Sablé Parmesan aux Artichauts & Foie Gras poêlé, jus de Viande en Vinaigrette  
Salade d'Asperges blanches, Mayonnaise légère fumée au Foin & Tuile de Pain  
Tartare de Truite mariné au Citron Yuzu & Aneth, crémeux de Petits Pois  
Langoustines & Légumes Printaniers, cuit en Salle dans un consommé  
de Tête à la Verveine (+ 9 €)*

## *Les Viandes et les Poissons 25€50*

*Filet de Bœuf au Poivre fumé, Pommes Dauphines aux Oignons caramélisés  
Médailillon de Lotte aux Asperges vertes & Cébettes, Fumet mousseux au Chorizo  
Pavé de Cabillaud cuit au plat, Petits Pois & Carottes à la crème de Morteau  
Magret de Canard rôti à l'Orange, Navet nouveau confit & Purée de Carottes des Sables  
Ragoût de Homard, Maïs & Shitaké au Jus de Volaille,  
Emulsion de Maïs parfumée à la Vanille (+ 14 €)*

## *Le Fromage et les Desserts 11€00*

*Assiettes de Fromages affinés, Salade de Mesclun  
Sablé Breton aux Fraises, Mousseline Pistache & Coulis infusé au Basilic  
Sphère Chocolat & Passion, sauce Chocolatée au Vieux Rhum  
Millefeuille à la Vanille Bourbon & Rhubarbe confite*

*Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris*