Les Entrées

- *Mi cuit de foie gras de canard maison,*
  chutney à la pomme, échalote confite, brioche maison..... 24 €

- *Tartare de bar, gingembre rose, wakamé, poivre de Timut ..... 22 €*

- *Velouté d'huîtres de Tamaris « Giol » au safran.....24 €*

- *Fricassée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail .....22 €*

- *Assiette à partager*
  dégustation des 4 entrées pour 2 personnes .....47 €
  dégustation des 4 entrées pour 3 personnes.....69 €

Les Poissons

- *Noix de Saint Jacques française snackées*
  Crémeux de topinambours, copeaux de Pata Negra bellota.....36 €

- *Filet de Turbot rôti, légumes du moment, fumet de poisson crémé.....35 €*

- *Saumon Bömlo en ballottine farci aux chanterelles et corail de St Jacques 29 €*

Les Viandes

- *Suprême de volaille fermier farci à la duxelle de champignons*
  sauce diable.....29 €

- *Ris de veau aux morilles.....36 €*

- *Filet de bœuf poêlé, écrasé de pommes de terre , jus réduit .....39 €*

Menu Mini Gastronome (jusqu'à 10 ans) 19€

- *Mini filet de bœuf ou poisson du jour + Entremet au chocolat*

Paiement accepté : Espèces ou carte bancaire



Les Desserts

- Dôme noix de coco/passion/sablé breton.....12€

- Pavlova à la poire, crème chantilly vanillée.....12€

- Entremet chocolat, coulis de framboises, sorbet framboise.....12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Infantado» 6cl.....8€

- L'incontournable tarte tatin.....12€

- Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€

- Sélection de glaces et sorbets artisanaux(3 boules).....12€

- Fromage : Sélection du moment et salade.....14€

Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas de chez « Mac&Choc ».....13€

Menu de l'Atelier

Mi cuit de foie gras de canard maison,
chutney à la pomme, échalote confite, brioche maison
ou
Tartare de bar, gingembre rose, wakamé, poivre de Timut

*****

Saumon Bömlo en ballottine farci aux chanterelles et corail de St Jacques
ou
Suprême de volaille fermier farci à la duxelle de champignons, sauce diable

*****

Dôme noix de coco/passion/sablé breton
ou
Entremet chocolat, coulis de framboises, sorbet framboise

48€

Pour des raisons de service
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.

Prix et services compris, boissons non comprises.Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil