

MENU à 40 €

*Salade d'Asperges et Cécina de Léon,
Croquettes à l'Ail des Ours*

*Mousse et Tempura de Filet de Sandre,
Riz Jasmin*

ou

*Steack de Carré de Veau au Morbier et Confit d'Oignons,
Ecrasée de Pommes de Terre aux Morilles*

*Paris-Brest aux Fraises,
Crème Citronnelle et Sorbet Rhubarbe*



MENU à 48 €

*Chaud Froid de Foie Gras de Canard, dans une Brioche
et poêlé sur une Pomme*

Noix de St. Jacques sur un Risotto Ebène aux Asperges

*Grande Assiette d'Agneau selon la Fantaisie du Chef,
Bouquetière de Légumes, Pommes Dauphines*

*Fondue de Chocolat aux Fruits frais,
Muffins et Glace Vanille*