



NOS MISES EN BOUCHE

MAYONNAISE DE BULOTS DE GRANVILLE
façon "Dugléré"

SOUPE DE LAIT DE POULE BIO
au lard

FILET DE ROUGET DES CÔTES BRETONNES EN ÉCAILLES
sauce civet

ou

SEMOULE D'AGNEAU DE L'AVEYRON
au parfum citron/olive

CROUSTILLANT DE FINES FEUILLES DE CRÊPES À LA VANILLE
caramel malté

ou

POIRE "PASSE-CRASSANE" CONFITE AU NATUREL
crème de cerfeuil tubéreux / sorbet poire

150€ - 4 plats
ou

220€ - 6 plats

hors boissons

Ce menu est servi au déjeuner en portions dégustation, pour l'ensemble des convives de votre table et peut être servi en 1H30 à votre demande