

MENU 42€

Entrée + Plat + Dessert

ENTREES

Les asperges - 15€

Asperges Blanches, sauce vierge aux piquillos, crumble parmesan et condiment gribich

Le pâté en croûte - 14€

Pâté en croûte façon Elysée et confit d'oignons

PLATS

L'Agneau - 23€

Gigot d'agneau confit 12h, navarin de légumes printaniers, crème d'ail

Côté Mer - 19€

Retour de criée, Mousseline de carottes, asperges grillées et crème de cresson

*Toutes nos viandes sont d'origine française

DESSERTS

La Mangue - 12€

Sablé breton, brunoise de mangue,
ganache à la vanille et sorbet exotique

Le chocolat - 11€

Biscuit fondant au chocolat, ganache
montée au caramel et cacahuettes, crème
chocolat vanille

FROMAGES

Assortiments de fromages**

3 fromages - 9€

5 fromages - 14€

**Hors menu