



« ETE 2019 »

MENU

Cuisses de grenouilles sautées au beurre de Guérande, pommes de terre « ratte » au caviar Oscière Prestige



Filet de sole cuit doucement, langoustines à la plancha, huitres « Utah Beach », beurre Nantais iodé



Homard de l'Atlantique Nord Est sauté à cru, nage aux agrumes et Beumes de Venise, petits légumes



Pigeonneau de la ferme Chabert rôti en cocotte, son aile rosée, sa cuisse en samossa, duo de petits pois et jus aux épices



Chèvre frais aux éclats de Picodon à l'huile de truffe maison



Croustillant aux fraises des bois « Ferme Perrot Minot », crème glacée à la pistache



Petits fours & Friandises