

Les Suggestions des Gourmets

En combinaison avec le menu « W »

Les Entrées du Chef

Terrine de Foie Gras de Canard +6€ SUPPLEMENT

Figue et Brioche

Poêlée de Cèpes à l'ail noir +8€ SUPPLEMENT

Jaune d'œuf confit minute

Les Retours de Pêche

Homard +12€ SUPPLEMENT

Cocos de Paimpol mijotés à la Truffe

Lotte cuite à basse température +8€ SUPPLEMENT

Risotto au Chorizo Ibérique

La Sélection de notre Boucher

Ris de Veau français doré au beurre +14€ SUPPLEMENT

Fregola Sarda et Cèpes

Magret de Canard français +7€ SUPPLEMENT

Girolles, Nuage de Pomme de Terre au Citron noir d'Iran et safran

Carte élaborée par Laurent Fayet et son équipe

Servie de midi à 14h30 et de 19h à 22 heures

Prix nets en Euro-Tva 10 % Service compris

Nos viandes Bovines sont nourries, élevées et transformées en France

Tous nos plats bénéficient du label « Fait maison »