

Menu Découverte

2x Langoustines

- crue/ céleri/ pomme/ aneth

- poêlée/ joue de boeuf/ curry vert/ coco/
coriandre

Poisson du jour /
Moules de bouchot
du Mont St Michel

structure de choux fleur/ jus de moules
au vin jaune

Daguet/ Potimarron

Potimarron/ coing/ cacao/ réglisse/
sauce barbecue de potirons

Plateau de fromages

Supplément : 11 € / 1 verre de vin : 7€ (**)
(à la place des desserts, supplément : 6 €)

Prélude

betterave/oseille/tonka/yaourt

Banane/ Chocolat

Sarrasin/ cerfeuil tubéreux/ noisette

menu : 65 €

sélections de vins : 36 €

Les menus sont servis par table complète.

A partir de 6 personnes, nous ne servons uniquement que le menu.

L'ensemble des plats présentés est soit composé d'ingrédients ou est susceptible d'avoir des traces des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lit et lactose, céleri, moutarde, sésame, anhydridesulfureux et sulfites concentration de plus de 10 mg/kg, mollusques, lupin.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un de ces ingrédients (ou tout autre produit non répertorié dans la liste), nous vous invitons à nous en informer.

TOUTE MODIFICATION DU MENU NON SIGNALÉE À LA RESERVATION POUR ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT DE 10€