



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies
d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat
mi-cuit au chocolat ou 2 boules de glace au choix
16€

Viandes origine : France



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Caviar Kaviari, EN-K de caviar, blinis 15g 45€

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€ *

Le saumon mariné à l'aneth, salade de pommes de terre, crème au caviar de hareng 16€ *

La terrine de canard aux lentilles 14€*

Le croustillant d'abattis de volaille aux noix, crème de foie gras, mâche à l'huile de noix 16€*

Les 6 Huîtres pochées, nage au champagne 20€

Entrée végétarienne du moment 12€*

PLAT

La truite au Riesling, fondue de poireaux, champignons, pommes de terre 20€ *

Le lobster roll, roquette et pommes au four 28€

Le suprême de poulet sauce poulette, polenta, fricassée de champignons 20€ *

Le paleron de boeuf Charolais braisé au vin rouge et châtaignes 19€*

Le dos de sanglier, sauce grand veneur, gratin dauphinois, mousseline de céleri 24€

Assiette végétarienne du moment 15€ *

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

Notre mi-cuit au Chocolat 9€*

L'ananas rôti, financier à la pistache 12€

La pomme tatin, sablé breton, glace caramel 10€*

Trio de glaces du moment 8€*