

Menu « les 3 rivières »

Mise en bouche

LANGOUSTINES DE ST GUENOLE « très croustillantes »

Fenouil fondant et croquant, fondue de tomates à l'huile d'olives taggiasca

Copeaux de parmesan, pistou basilic

ou

FOIE GRAS DE CANARD DE CHEZ « Mr ANDIGNAC »

Confit entier dans sa graisse, chutney Manque Ananas,

Fleur de sel de Guérande et poivre de Sarawack

★★★★★

LIEU JAUNE DU PAYS ROTI EN CROUTE DE CHORIZO

Huile de piperade aux poivrons doux et nems de langoustines aux choux

Cocos de Paimpol AOC cuisinés aux oignons et petits lardons

ou

CANARD LAQUE A LA BRUNOISE D'AGRUME ET CINQ BAIES,

Parfum de cardamome, sauce Aigre-douce,

Calisson de polenta gratiné au parmesan

★★★★★

BELLE TRANCHE DE BRIE ROTIE à la rhubarbe,

Cœur de laitue servi entier à la vinaigrette balsamique noisette

ou

LES FROMAGES AFFINES DE « Maître Bordier »

Sélectionnés avec soin par Sabrina

★★★★★

VERITABLE SABLE BRETON,

Crème légère Bourbon, éventail de fraises, tuile croustillante,

Verrine de Rhubarbe aux agrumes

ou

PUITS DE DOUCEUR AU CHOCOLAT NOIR

Cœur coulant aux cerises amaréna, tuile cacao, écume mousseuse de vanille

Mignardises

Ce Menu vous est proposé à

39.00 € hors boissons avec entrée, plat, fromage et dessert

34.00 € hors boissons avec entrée, plat, fromage ou dessert