

MENU FORET NOIRE



ENTREE, PLAT & DESSERT : 38€

LES ENTREES

Terrine de légumes d'été confits,
sauce pomodoro, croustille au caviar d'aubergine

Tartare de saumon d'Ecosse au vinaigre de calamansi,
avocat et jeunes pousses

Quasi de veau façon « Vitello tonnato »
câprons et fine roquette

LES PLATS

Dos de merlu des côtes bretonnes aux herbes fraîches,
poêlée de légumes verts

Magret de canard laqué façon « Apicius »,
polenta crémeuse à la sauge

Pluma de cochon Ibérique snacké,
poivrons confits, pommes de terre « ratte »

LES DESSERTS

Vacherin pêche-verveine

Coulant au chocolat,
framboise-pistache

Charlotte aux fruits rouges

Forêt Noire "recette traditionnelle",
crème anglaise vanille, cerises confites

DEMANDEZ LE MENU ENFANT: 13,50€ (BOISSON, PLAT ET DESSERT)

La viande présentée sur cette carte est certifiée Origine France.

Toutes nos recettes sont réalisées dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris.