

MENU FORET NOIRE



ENTREE, PLAT & DESSERT : 38€

LES ENTREES

Velouté de cresson,
petit pain aux épices

Gravlax de saumon à la betterave,
crème légère, huile d'aneth

Œuf fermier parfait,
émulsion chorizo, pommes paille

LES PLATS

Magret de canard laqué façon « Apicius »,
polenta crémeuse au Parmesan

Filet de bar rôti, sauce agrumes,
tombée d'épinards, salade de fenouil acidulée

Paleron de bœuf « Rossini »,
girolles, pomme purée

LES DESSERTS

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

Tarte Tatin,
sablé Breton au sarrasin, crème fermière vanillée

Chou profiterole,
praliné et sauce chocolat pur Madagascar

Tiramisù café

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.