

Menu collection printemps 2010

38.00€ (1entrée, 1 plat, fromage et dessert).

45.00€ (1 entrée, 1poisson et 1 viande, fromage dessert)

Suggestion de 5 verres de vin de 6 cl à 20€

Ou le verre de 12cl à 5€

Charlotte de tourteau granny smith et St Jacques

En carpaccio

Muscadet L d'Or Luneau Papin

Filet de poisson noble suivant l'arrivage

Pinot gris V Vignes 2007 Hager

Médailon de pigeonneau et foie gras poêlé

à la fève de tonka

Savigny les Beaunes 2007 Bouchard

Les fromages de chez nos maîtres affineurs Beillevaire.

Plutôt Sauvignon avec le chèvre ou le vin rouge découverte

Sablé breton aux fraises gariguettes et glace à l'amande

Rivesaltes ambré.

Prix nets et service inclus.