

Les plateaux-repas 2020

Les traditionnels - 19€50 TTC (17€72 HT)

A/ « le Trèfle »

Julienne de légumes croquants, comme une rémoulade

~

Tataki de bœuf aux épices douces, légumes de saison et gingembre confit

~

Fromages affinés de Bordier, salade et fruits secs

~

Tarte fine aux pommes

B/ « la Mélisse »

Salades variées, carmine et condiments

~

Rôti de bœuf et longe porc, légumes juste snackés et pickles d'oignons

~

Fromages affinés de Bordier, salade et fruits secs

~

Crème brûlée la vanille

C/ « l'Oseille Sauvage »

Tomate et mozarella « Buffalo », copeaux de parmesan, basilic et vinaigrette balsamique

~

Effiloché de jambon à l'os et poulet rôti, légumes de saison sautés au wok et aux graines de sarrasin

~

Fromages affinés de Bordier, salade et fruits secs

~

Fondant au chocolat au cœur coulant

D/ « La silène »

Velouté de saison (potimarron, petits pois...), crème au piment doux, graine de courge

~

Dos de lieu jaune mariné au curry, purée de chou fleur, feuille de chou, sauce chimichurri

~

Fromages affinés de Bordier, salade et fruits secs

~

Panna cotta passion/mangue

Les prestiges - 25€80 TTC (23€45 HT)

E/ « le Houblon »

Tartare d'agrumes et duo de saumon frais et fumé

~

Gambas marinées à l'orange, quinoa, petiots légumes, girolles et pâtissons, vierges d'agrumes

~

Fromages affinés de Bordier, salade et fruits secs

~

Paris - Brest

F/ « L'ail des Ours »

Foie gras et son crouton, copaux de pain d'épices et crème balsamique

~

Ballotine de volaille aux fruits secs, purée de céleri aux éclats de truffes, champignons des bois et légumes verts

~

Fromages affinés de Bordier, salade et fruits secs

~

Tarte au citron