



Menu gourmand
35 €

6 huîtres creuses de Cancale, gel de pickles d'échalotes,
pousses de bourache, tartine beurrée

OU

Ravioles aux champignons de nos forêts, foie gras poêlé

Bouillabaisse de la Mer du Nord
(saumon, cabillaud, rouget, moules, scampi, ...)

Toast à la rouille

OU

Perdreau à la Brabançonne, sauce Poire Williams,
crème de choux-fleurs, pommes dauphines
(supplément de 6,00 €)

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

OU

Dessert du Chef : Bavarois El'Jula

Mousse de mascarpone, mousse de chocolat Manjari, croquant aux fruits secs