



Menu des Fêtes

4 5 €

Terrine de Foie gras et gelée d'agrumes pain d'épice au
miel de sarrasin

ou

Aumônière de Saint Jacques à la vanille



Filet de canard laqué aux épices

ou

Filet de Bar en croûte de sésame, amande et noisette

Garniture : crumble de légumes croustillant au sarrasin




La forêt poire caramel : dessert sans gluten

ou

La Bombe chocolat

En supplément : plateau de fromage de notre région + 5€






Mise en bouche

2.95€ LA PIÈCE


Bûchette de foie gras aux fruits secs


Petits choux de St Jacques crémeux de bleu

Mini tatin oignon confit balsamique et épices 

Crème brûlée chèvre et thym

Cannelé bouchée curry breton saumon gravlax aux 3 agrumes

Cannelé bouchée Tomme affinée et noisette 

Champignons farcis beurre d'amande 



Cannelés bouchées fourrés

Amarettis aux agrumes (sans Gluten)

Mini verrine crémeux chocolaté safran (sans Gluten)

Choupi Framboise

