

# *Le Menu Découverte*

## *La Mise en Bouche*

\*\*\*\*\*

*Lotte de petit bateau, velouté de Chou fleurs,  
vinaigrette Agrumes et Asperges.*

\*\*\*\*\*

*Saint Pierre côtes Bretonne saisi sur la plancha,  
Printanière de légumes verts du jardin,  
émulsion de petits pois.*

*Ou*

*Râble de Lapin désossé, Pied de Cochon compoté,  
Poireau Parmentier au lard maigre  
petit jus Romarin et graines de Moutarde.*

\*\*\*\*\*

*Fromages de France, Vaches Chèvres et Brebis.*

\*\*\*\*\*

*Pré-Dessert.*

\*\*\*\*\*

*Feuillantine Chocolat Equatorial Valrhona  
Caramel beurre salé, Poire et Tonka.*

*Ou*

*Framboise, Fraîcheur Citron, en trompe l'œil  
Crumble et panacotta poivre de Séchuan.*

\*\*\*

*Mignardises, Chocolat*

*Le Menu : 60€*

*Retrouvez notre accord avec les Vins aux verres, sur la Carte des Vins*