

Le menu traiteur de Pâques au choix :
entrée, plat, dessert à 39€

Les entrées

Le cannelloni de pâte fraîche fourrée de ricotta, saumon fumé, courge, oignons doux, Parmesan Reggiano et basilic.

ou

Les asperges du pays, vinaigrette d'agrumes et pommes Granny au curry de Madras, croquant d'amandes grillées.

ou

Le foie gras de canard des Landes mi-cuit (en terrine), confit de carottes et oignons doux aux agrumes et gingembre frais.

Les plats

Le dos de cabillaud, ragout de courge au thym citron, mousseline de pommes de terre.

ou

Le tataki de canette(émincé), jus corsé et confit de rhubarbe, agrumes et sauce soja, asperges du pays et oignons fane, mousseline de pommes de terre.

ou

Le Paillard de veau grillé, asperges vertes et oignons doux, jus corsé et mousseline de pommes de terre.

Le dessert et fromage fermier.

La tarte aux citrons Yuzu...Sablé, crème aux citrons Yuzu et meringue caramélisée.

Ou

Le Brillat-Savarin affiné à la truffe, roquette et vieux vinaigre balsamique.

Le menu homard à 59€

(Les demis homard sont présentés dans leurs carcasses, les pinces et pattes sont décortiquées pour votre confort)

Le demi homard grillé aux beurre d'herbes, ail et oignons doux.

et

Le demi homard laqué à la sauce soja et jus d'agrumes, asperges du pays et tagliatelles à l'encre de seiches.

et

La tarte aux citrons Yuzu...Sablé, crème aux citrons Yuzu et meringue caramélisée.