

LE CHEF, Sylvain BOURMAUD, et sa PÂTISSIÈRE, Julie JEANEAU,

vous proposent le MENU

«LE MARÔ»

Mise en Bouche

FOIE GRAS D'ALAIN FRANÇOIS

Poêlé - Velouté de Maïs - Jus Corsé au Poivre de Sichuan

ou

LANGOUSTINES VIVANTES DE NOS CÔTES en 2 FAÇONS

Tartare Acidulé Fenouil&Courgettes - Bisque et Raviole Herbacée

BOEUF CHAROLAIS

Filet Rôti - Bleue de la Manche&Shiitakés - Artichaut Barigoule - Jus Corsé à l'Immortelle

ou

MERLAN DE LIGNE DE SAINT GILLES CROIX DE VIE

Nacré - Haricots Verts&Carottes - Criste Marine & Salicorne - Beurre d'Arêtes Grillées

FRAISES & PISTACHES

Macarons - Crème Pistache - Ganache Chocolat Blanc

ou

TARTELETTE « JOY »

Mousse Chocolat Lait - Marmelade Abricot-Romarin - Riz au Lait Vanille

ou

SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS

PAR LA MAISON BEILLEVAIRE

- Plat = 21,90€
- Entrée + Plat = 26,90€
- Plat + Dessert = 26,90€
- Entrée + Plat + 1 Accord Mets & Vins (1 Verre) = 31,90€
- Plat + Dessert + 1 Accord Mets & Vins (1 Verre) = 31,90€
- Entrée + Plat + Dessert = 31,90€