

# Menu classique

Jusqu'au 21 juin

En 4 services : 135€ - En 5 services : 195€ - En 6 services : 285€

Menus non modifiables et choisis de façon unanime pour l'ensemble de la table

## En 4 services

(servi au déjeuner du jeudi et vendredi uniquement)

Les dégustations

La grosse truite des Pyrénées en cuisson lente

Beurre noisette, légumes

Poitrine de Canard de chez Burgaud (par deux cts)

Nougat, ananas confit, lime et poivres, jus de canard

Ou

Poisson du moment

(2 filets)

Asperges et noisettes

Prédessert

Le chariot des desserts :

Assortiment de « desserts de comptoir »

## En 5ème service

Le homard breton

Mon interprétation de la préparation thermidor

## En 6ème service

Prise de la dernière commande 12h45 et 19h45

Le turbot

Beurre nantais, caviar Imperial Heritage

En option :

Nos fromages 25€, avec vin 20€

Accompagnement d'une sélection généreuse de beaux vins

En 4 services : 85€

En 5 services : 125€

En 6 services : 155€

Ou le verre de 12.5 cl : 30€