

# Menu Terroir

29,50 €

Feuilleté d'Escargots à la Crème de Cîteaux

ou

Terrine de Bœuf en Gelée de Légumes et sa Crème Moutarde

ou

Œuf en Meurette et sa Garniture Bourguignonne  
et ses Croûtons Aîlés



Filet de Lieu Jaune, Purée de Haricots Noirs  
aux Epices et Betterave Rôtie

ou

Dos de Cabillaud, Sauce Bourguignonne,  
Crème de Choux-Fleurs

ou

Magret de Canard aux Pêches et son Ecrasé de Pommes de Terre



Mœlleux Chocolat au Cœur Coulant de Cerises, Sorbet Griottes

ou

Vacherin aux Agrumes

ou

Dôme Caramel sur son Biscuit au Riz Soufflé

# Menu Croisière

43 €  
ou 48 €  
avec assiette  
de fromages

Assiette Retour du Port  
(Bulots, Crevettes Roses et Huîtres N°3)

ou

Foie Gras Chaud sur son Pain Perdu au Suc de Vin et Figs

ou

Tartare de Thon à l'Avocat, Sauce Soja  
et Croustillant de Sésame



Filet de Bœuf Farci au Beurre de Truffe  
sur son Ecrasé de Pommes de Terre

ou

Duo de Homard et Lotte Rôtie à l'Armoricaine

ou

Noix de Saint-Jacques en Risotto  
aux Fèves et Herbes Fraîches



Dessert au Choix à la Carte

Tous nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin par  
notre Chef Stéphane Guagliardo. Pour une cuisine authentique  
et respectueuse des produits régionaux