

# Menu Sainte Catherine

Entrée-Plat-Fromages ou Dessert 48 €

Supplément fromage 6 €

• *Foie gras de canard cuit au naturel/oignons confits au Saumur Champigny/brioche mousseline au beurre fermier d'Adelaïde*

*Ou*

• *Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin émulsion au goût fumé/Lentilles Beluga biologique, carottes et jeunes blettes*

\*\*\*\*\*

• *Seiches Bretonnes braisées longuement aux olives noires/risotto au vieux parmesan*

*Ou*

• *Filet de veau élevé en Anjou en cuisson lente/pomme Macaire/caramel d'agrumes*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages retour du marché*

\*\*\*\*\*

*Tarte fine aux pommes du verger feuilletage inversé pur beurre /Glace vanille de Tahiti*

*Ou*

• *Assiette de desserts du jour*

*L'ensemble des plats du menu, sont disponibles à la carte*

*Entrées 22€-Plats 28€-Fromages 10 €- Desserts 14 €*

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine France

• *Plats sans gluten*

*Pain maison*

*Prix nets*