



LES PLATS

- Artichaut rôti au laurier, farce de canard au cerfeuil et porto, jus aux morilles
Ou
Velouté de pomme de terre à l'huile d'olive, pavé de saumon mi-cuit quenelle de cresson
Ou
Cassoulet de Castelnaudary
Ou
Filet mignon en croûte de coriandre et miel, soy sauce, thé et badiane, enbeurrée de Roseval
Ou
Raie poêlée, purée de patate douce et céleri, vinaigrette au café
Ou
Carré de porcelet braisé, gnocchi de potiron, beurre frais et parmesan
Ou
Mignon de veau juste rosé,
pressée de Roseval au lard fermier et camembert cru, jus au cidre
Ou
Filet mignon de porc mijoté à l'ail rose de Lautrec et haricots de Castelnaudary
Ou
Filet de bar rôti au zeste d'orange, poêlée de fenouil au poivre de Séchouan, sabayon de café
Ou
Bar cuisson basse température, terrine d'artichaut et fenouil fondant au bouillon de légumes
Ou
Carré d'agneau croûte de moutarde violette, jus de cuisson au miel, blinis de courgette,
vitelotte et artichaut violet au beurre breton
Ou
Filet de lotte au chorizo, fenouil à la badiane et cardamome, cuit à l'étouffée, émulsion de homard
Ou
Pavé de veau au bâton de réglisse, carottes, fanes au carvi noir, jus au romarin
Ou
Pavé de lieu jaune breton, en vapeur d'agrumes, wasabi, pignons de pin et poivre de Séchouan

