

## Menu Gourmand

Le Dos de Saumon d'Ecosse Fumé par nos Soins Chez Baud  
*Rémoulade de Granny Avocat en Maki, Gelée Pomme Verte et Fraîcheur Limoncello*  
\*\*\*

Le Carpaccio de St Jacques à l'Huile de Vanille sur un Caviar de Choux Fleurs au Safran  
*Langoustine de Bretagne Décortiquée Rôtie, Coulis Brocolis Crustacés*  
\*\*\*

L'Escalope de Foie Gras de Canard de Bretagne Légèrement Fumée Juste Poêlée  
*Moelleux Banane aux Eclats de Chocolat, Jus de Viande Cacao Whisky*  
\*\*\*

Le Dos de Bar Sauvage en Croûte de Morilles  
*Salsifis Confits et ses Chips, Choux de Bruxelles, Jus Court Mondeuse Hibiscus*  
\*\*\*

Granité du Moment  
\*\*\*

Le Grenadin de Veau Français Laqué Balsamique Clémentine  
*Quinoa Gourmand aux Pistaches Torréfiées*  
*Carottes Chantenay*  
\*\*\*

La Descente des Alpes  
\*\*\*

Tube Mousseux Gianduja Valrhona  
*Gelée Citron, Fraîcheur Lime, Croquant Noisettes Torréfiées*

\*\*\*\*\*

Menu Gourmand en 8 plats : 93 €

Menu unique pour l'ensemble des convives

\*\*\*\*\*

Nous vous proposons d'agrémenter ce menu avec l'un de nos 3 forfaits Boisson

Forfait Boisson « Détente » : 35 € / personne

Forfait Boisson « Sérénité » : 40 € / personne

Forfait Boisson « Prestige » : 45 € / personne