

Les suggestions du chef	€
selon arrivage	
LES FILETS DE ROUGET Poêlés aux condiments, Crumble de tomate	30
LE HOMARD BRETON Rôti aux aromates, Pommes de terre et oignons glacés aux sucs de crustacés	62
LA RHUBARBE Confité à la vanille, Fraises coupées en gros dés dans un croquant à l'orange, Sorbet fromage blanc	19,50

Les entrées	€
LE TOURTEAU En cannelloni végétal, Décortiqué et assaisonné à l'huile de livèche, Crémeuse de crustacés aux herbes fraîches	35
LE CROUSTILLANT DE TÊTE DE VEAU Jeunes légumes à la grecque et à la coriandre	28
LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ Fenouils caramélisés et pomme fruit	35
L'OEUF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE Sur une royale d'oignon, Fricassée de petits pois	28

Les viandes	€
LE PIGEON À LA ROUENNAISE Ses cuisses confites et laquées, Foie gras de canard poêlé, raviolis aux herbes	42
LE BOEUF (origine France) En filet poêlé, fondue d'échalotes à la marjolaine, Moëlle végétale, purée de topinambour	38
L'AGNEAU RÔTI Fricassée d'artichaut, tomate et olive, Jus tranché au basilic	38
LE RIS DE VEAU Noix poêlée au beurre frais, Mousseline de pomme de terre	42

Les menus	€
LE MENU « DÉGUSTATION » ■ 7 petits plats « surprise » de Gilles Tournadre : ses dernières créations (Ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner)	105
LE MENU « SAVEUR DU TEMPS » ■ Déclinaison de 3 plats du chef en accord avec les saisons, la pêche, le marché	75
LE DÉJEUNER D'AFFAIRES ■ (du mardi midi au vendredi midi)	40

■ Pour un bon équilibre du service ces menus sont servis pour l'ensemble des convives de votre table

LES QUATRE ENTRÉES DU CHEF Servies pour l'ensemble des convives de la table	42
--	----

Les fromages	18
--------------	----

Les desserts	€
* à commander en début de repas	

LE MILLEFEUILLE MINUTE * A la vanille Bourbon	19,50
--	-------

LE SOUFLÉ TRADITIONNEL * Au Calvados du Père Toutain, Sorbet pomme verte, terrine de pomme confite	20
--	----

LES SORBETS Aux fruits de saison	19,50
-------------------------------------	-------

LE CHOCOLAT * Opéra, croquant praliné, mousse, Tarte et sorbet chocolat noir	20
--	----

LE VACHERIN À NOTRE FAÇON * Compotée de fruits rouges, sorbet basilic	19,50
--	-------

LES QUATRE DESSERTS DU CHEF PÂTISSIER * Servis pour l'ensemble des convives de la table	30
--	----

Les poissons

selon arrivage

LE SAINT-PIERRE Poêlé en filet, carotte confite, Jus au cumin et agrume	40
---	----

LE TURBOT En filet, céleri et truffe blanche, Hollandaise parfumée à la truffe	43
--	----

LE BAR AU CIDRE En filet, poêlé, jus au cidre, Marmelade de pommes et oignons, Crème moussieuse au Calvados	36
--	----

R e s t a u r a n t

Gill