

Les suggestions du chef	€
selon arrivage	
LA CHARLOTTE D'ARTICHAUTS Aux copeaux de foie gras confit, Truffe blanche d'été	35
LE HOMARD BRETON Rôti aux aromates, Pommes de terre et oignons glacés aux sucs de crustacés	62
LES FRUITS DE SAISON * Sur une gelée d'abricot, crème d'amande, Sorbet verveine	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
LES LANGOUSTINES En carpaccio, marinées au gingembre, Quenelle de mousse d'huîtres, tuile aux algues	38

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, carottes nouvelles confites	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

LA TARTE FINE AU PARMESAN Légumes du moment, vinaigrette au jus de truffe	28
LES QUATRE ENTRÉES DU CHEF Servies pour l'ensemble des convives de la table	42

Les menus	€
LE MENU « HOMARD BRETON » ■ Déclinaison de 5 plats du chef (Ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner)	135
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 fromages	18
--------------	----

Les desserts	€
* à commander en début de repas	
LE MILLEFEUILLE MINUTE * A la vanille Bourbon	19,50
LE SOUFFLÉ TRADITIONNEL * Au Calvados du Père Toutain, Sorbet pomme verte, terrine de pomme confite	20

Les poissons	€
selon arrivage	
LE BAR AU CIDRE En filet, poêlé, jus au cidre, Marmelade de pommes et oignons, Crème mousseuse au Calvados	38
LE DOS DE CABILLAUD POÊLÉ Caviar d'aubergine, Salade d'herbes façon thaï	32
LE TURBOT EN FILET Mousseline de petits pois au lard et truffe blanche d'été	43

LES SORBETS Aux fruits de saison	19,50
LE CHOCOLAT * Opéra, croquant praliné, mousse, Tarte et sorbet chocolat noir	20
LA RHUBARBE * Confite à la vanille, Fraises coupées en gros dés dans un croquant à l'orange, Sorbet fromage blanc	19,50
LES QUATRE DESSERTS DU CHEF PÂTISSIER * Servis pour l'ensemble des convives de la table	30

R e s t a u r a n t

Gill