

Les menus	€	Les entrées	€	Les viandes	€
LE DÉJEUNER D'AFFAIRES déclinaison au choix selon le marché de 2 entrées, 2 plats, fromage ou dessert <i>du mardi midi au vendredi midi</i>	45	L'ENTRÉE SUGGESTION		LA VIANDE SUGGESTION	
LE MENU « SAVEURS DU TEMPS » 4 petits plats de Gilles Tournadre ; ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché : tourteau, poisson selon arrivage, fromage, fruit rouge <i>ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner</i>	75	LE LAPEREAU en salade d'herbes, copeaux de foie gras confit, émulsion noisette	35	LE PIGEON À LA ROUENNAISE farci de foie gras en tournedos, ravioli aux herbes	42
LE MENU « DÉGUSTATION » 7 petits plats de Gilles Tournadre ; ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché : truffe blanche d'été, langoustine, poisson selon arrivage, veau, fromage, millefeuille, fruit rouge <i>ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner</i>	115	LES LANGOUSTINES POÊLÉES houmous de petits pois, vinaigrette aigre douce, crumble de Satay	38	LE RIS DE VEAU mousseline de petits pois, émulsion au lard	42
LE MENU « HOMARD BRETON » déclinaison de 5 petits plats de Gilles Tournadre ; homard en 3 services, fromage, fruit rouge <i>ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner</i>	135	LA TARTE FINE DE TOURTEAU DÉCORTIQUÉ copeaux de légumes de saison, espuma à la livèche	35	LE FILET DE BOEUF POÊLÉ (ORIGINE FRANCE) tarte fine à la tomate et sarriette, sauce bordelaise	38
		LES QUATRE ENTRÉES « SURPRISE » DU CHEF <i>servies pour l'ensemble des convives de la table</i>	45	LE SAUVAGEON RÔTI (POUR 2 PERSONNES) les aiguillettes laquées, ses cuisses grillées en salade, fricassée de légumes de saison, jus tranché parfumé au Shiso	72
				Les fromages	18
				Les desserts	
				* à commander en début de repas	
		Les poissons selon arrivage		LE DESSERT SUGGESTION *	
		LE DOS DE CABILLAUD croûte de chorizo, carottes confites aux épices	38	LE MILLEFEUILLE MINUTE *	22
		LE BAR en filet poêlé jus au cidre, marmelade de pommes et oignons, crème moussieuse au Calvados	40	LE SOUFFLÉ TRADITIONNEL AU CALVADOS TOUTAIN * sorbet pomme verte, terrine de pomme confite	22
		LE FILET DE TURBOT fèves à la sarriette et citron confit	43	LE CHOCOLAT CROQUANT ET MOELLEUX *	22
		LE HOMARD BRETON rôti au beurre salé, poireaux, champignons et syrah-leaves	65	LE SABLÉ SARRASIN AUX FRAISES * sorbet basilic, crème légère au citron	22
				LES SORBETS aux fruits de saison	22
				LES QUATRE DESSERTS « SURPRISE » DU CHEF PÂTISSIER * <i>servis pour l'ensemble des convives de la table</i>	35

R e s t a u r a n t

Gill