

La Coupe Angevine accompagnée d'accras de poisson

Notre saumon gravlax, blinis frais du chef et crème fraîche à l'aneth

OU

Foie gras de canard, pain toasté aux figues, châtaignes et noisettes

OII

Huitres gratinées Sabayon Champagne (x6)

Souris d'agneau au romarin, écrasé de pommes de terre

OU

St Jacques dans leur coquille "pêche St Brieuc" fondue de poireaux, beurre blanc et riz basmati

Profiterole Géante glace sablé breton, caramel beurre salé, chantilly

ou

Macaron en trompe l'oeil coque velours chocolat noire & caramel

OU

La Coupe Impériale (mandarine impériale, sorbet mandarine & mandarine confite)

80€/personne