

Le Chef Stéphane Molé vous propose

Ce menu pour le mois de novembre



Velouté de betterave « Albina », copeaux de foie gras

Ou

Emincé de dorade royale marinée sur un éventail de radis multicolores

Ou

Lapin de garenne en croûte et gelée maison, rémoulade de céleri aux aromates

Pavé de lieu jaune en écailles de chorizo, beurre de cidre monté à la carotte

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne, risotto crémeux

Ou

Echine de porc basque confite, sauce miel et cumin, pommes fondantes

Délice de poire caramélisée, sablé breton et mousse amande

Ou

Riz au lait aux mille graines, pruneaux et figues séchés