

Menu Carte

Le dîner du Passage

Entrée, Plat, Dessert -79

Entrées

- Ravioles de foie gras de canard, jus au porto glacé, truffe et noisettes torréfiées - 28
- Salade de homard gourmande aux artichauts et haricots verts frais,
vinaigrette aromates - 30
- L'œuf de poule parfait aux morilles, croûte de pain dorée, petits paris crus et
cuits - 28
- Tourteau délicatement décortiqué, crémeux d'avocat aux herbes fraîches,
sablé Breton croustillant - 30

Plats

- Quenelle de brochet, crème de homard, miroton de légumes croquants,
riz noir vénéré - 36
- Pavé de turbot au champagne et caviar, jeunes pousses d'épinards,
Ecrasée de pommes de terre - 46
- Filet de bœuf Rossini, asperges vertes rôties,
Ecrasée de pommes de terre, jus gourmand au porto et truffe - 46
- Noix de ris de veau rôti au sautoir, carottes fanes, fèves et petits pois - 44

Desserts

- Demi Saint-Marcellin affiné de la Mère Richard - 5
- Faisselle de fromage blanc de la Mère Richard, nature ou fruits rouges - 8
- Fraises et framboises fraîches, glace vanille Nardone, coulis fruits
rouges - 14
- Soufflé chaud au chocolat noir, sauce noisette, glace noisette Nardone
(à la prise de commande) - 16
- Mille-feuille croustillant à la vanille, caramel fleur de sel,
sauce crémeuse à vanille - 16