



Carte

Ou

Menu carte 48€ (Entrée + poisson + viande + dessert)

Entrées 16€

Ecrémé de potimarron, st jacques rôties à l'huile de noisette

Foie gras mi- cuit crème glacée au spéculos, pain aux figues

Tarte fine d'andouille de vire, crème glacée à la moutarde à l'ancienne

Ecrémé glacé de panais topinambour, émietté de crabe et mousseline de homard

Saumon Gravlax, chantilly avocat coulis de poivron rouge

Œuf cocotte au foie gras crème arôme de truffes



Poissons 23€

Filet poisson selon la criée, sauce safrané, pressé de pomme de terre

Filet de bar cuisson vapeur sauce vierge légumes du marché

Noix de Saint-Jacques poêlées, vinaigrette aux agrumes et sorbet mandarine

Viandes 23€

Cassolette de Tête de veau en potée de choux sauce gribiche

Filet bœuf à la plancha jus réduit au vin rouge, légumes du moment

Cassolette de rognon et ris de veau crème porto et moutarde à l'ancienne

Gourmandise des Bergers Corses (Figatellu, lonzu, coppa, mignon de cochon)

Joue de bœuf confite jus réduit au cidre, légumes du moment



Viandes d'origines Françaises



Desserts 9€

Moelleux au chocolat, crème glacée au caramel beurre sel

Millefeuille d'ananas et sa mousse citronnée

Nougat glacé aux Cranberry, coulis de fruits rouges

Coque chocolat aux châtaignes et son sorbet

Baba au rhum, glace rhum Don papa

Déclinaisons de trois desserts gourmands

12 €

*Viandes d'origines Françaises
Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage
Service compris*

Le restaurant

*dispose de deux petites salles de
15 et 20 personnes*



Nous assurons une prestation

Traiteur

Menus boissons compris

(Cocktail Maison, vin, eau, café compris)

Nous contacter

Repas familles

Repas d'affaires

Mariages, cocktails

Plats emportés

Plateaux repas



*Notre restaurant
Domine l'étang
De Fontaine Daniel*

*Une salle de
Réception
D'une capacité
maximum
50 Personnes*

Menu 27€

Ou

Formule 24.50 € (entrée+ plat) ou (plat + dessert)

Amuse-bouche

Tarte fine d'andouille de Vire, crème glacée à la moutarde à l'ancienne

Ou

Ecrémé glacé de panais topinambour, émietté de crabe et mousseline de homard

Ou

Saumon Gravlax, chantilly avocat coulis de poivron rouge

☆☆☆☆☆☆

Joue de bœuf confite jus réduit au cidre, légumes du moment

Ou

Gourmandise des Bergers Corses (Figatellu, lonzu, coppa, mignon de cochon)

Ou

Filet poisson selon la criée, sauce safrané, pressé de pomme de terre

Ou

Cassolette de Tête de veau en potée de choux sauce gribiche

☆☆☆☆☆☆

Millefeuille à l'ananas et mousse citronnée

Ou

Moelleux au chocolat, crème glacée au caramel beurre sel

Ou

Nougat glacée au Cranberry et coulis de fruits rouges

Ou

Assiette de fromages et ses jeunes pousses de salade



Menu 38€

Ou

Formule 34,50€ (entrée + plat) ou (plat + dessert)

Amuse-bouche

Ecrémé de potimarron, st jacques rôties à l'huile de noisette

Ou

Foie gras mi- cuit crème glacée au spéculos, pain aux figues

Ou

Œuf cocotte au foie gras crème de truffes

Filet de bar cuisson vapeur sauce vierge légumes du marché

Ou

Filet bœuf à la plancha jus réduit, légumes du moment

Ou

Cassolette de rognon et ris de veau crème porto et moutarde à l'ancienne

Ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, vinaigrette aux agrumes et sorbet mandarine

Déclinaison de trois desserts gourmands

Ou

Coque chocolat aux châtaignes et son sorbet

Ou

Baba au rhum, et glace rhum don papa

Ou

Assiette de fromages et ses jeunes pousses de salade

Viandes d'origines Françaises

Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage

Service compris