

Hostellerie du Parc
Restaurant La Table de
Nicolas

Menu à 42 euros

Les entrées

- Le Foie gras selon l'inspiration du chef.
-
- Ris de veau comme un Nem, parfum à la racine de galanga et citronnelle.
-
- Les crevettes sauvages, justes cuites dans un bouillon parfumé à la coriandre et Tofu.

Les plats

- Magret de canard aux figues et raisins.
-
- Risotto aux Noix de Saint Jacques, Vierge de Légumes et graines de courges.
-
- Turbot à l'Arête, salade d'Herbes, échalotes confites et crème de brocolis.
-

- **Les desserts**

- Entremet pistache, crumble de sablé Breton au sésames torréfiés.
-
- Mousse de cheese cake parfumé au yuzu, condiment citron confits.
-

- Profiteroles, crème fouettée fève Tonka, sauce au chocolat maison.

Tarifs TTC service compris