Menu Mère, père et fils

Ce menu retrace nos 50 ans avec des plats de Michèle et Serge et de notre équipe d'aujourd'hui

Apéritif au champagne

Marinière de moules au citron semi confit

Quiche Lorraine de Michèle et Serge 1982

Homard Breton tranché, survolé de caviar de France, écume de homard

Tourteau en gelée, spirale de spaghetti, jus d'étrille

Langoustines royales comme la paëlla de Serge et Michèle 1985

Pot au feu de Michèle et Serge 1991

Veau cuit en délicatesse, cake maïs oignons

Fromages de la maison Bordier

Tarte Tatin de Michèle et Serge 1995

Jardin de fruits

Mignardises

Menu à 150 €
Menu en accord avec les vins 210 €

CHEZ MICHÈLE

Elaboré par Serge en 1998, nous utilisons la même souche de levain aujourd'hui pour la confection de notre pain