

# Menu Découverte



Moules de bouchot du Mont St Michel panées au sésame,  
Royale de poireau et émulsion à la citronnelle et au gingembre

*Mont Saint Michel mussels breaded with sesame, leek surprise, lemongrass and ginger sauce*

ou / or

Raviole de joue de bœuf braisée à l'orange confite, tombée de roquette et pignons

*A large ravioli of beef cheek braised with candied orange, arugula and pine nuts*



Daurade royale rôtie, riz vénéré en risotto et choux colorés, sauce safranée

*Gilthead bream, black rice risotto and different cabbages, saffron sauce*

ou / or

Filet mignon de porc lardé, palets de pomme de terre à la sauge,  
Petite salade de mâche et tempura

*Larded pork tenderloin, potato with sage, lamb's lettuce and tempura*



Fromages frais et affinés



Un dessert à la carte (à choisir en début de repas)

*A dessert "à la Carte" (to choose at the beginning of the meal)*

---

Menu Découverte à 48 €

Entrée + plat + fromages + dessert