

# LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## Menu Découverte

Nous vous remercions de bien vouloir sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

### Mise en bouche

Ecrasé de pommes de terre Ratte à la truffe

—•••—

Rigatonis farcis au homard, copeaux de parmesan et  
crème de crustacés

—•••—

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées,  
risotto crémeux à l'huile de truffe maison

—•••—

Foie gras de canard poêlé,  
purée de topinambour à l'huile de truffe maison

—•••—

Plateau de fromages

—•••—

Notre pré-dessert

—•••—

Vacherin autour de la poire et du thé Earl Grey

**99 €**

## Hiver 2022



## Carte

Ecrasé de pommes de terre Ratte et  
pétales de truffe Tuber melanosporum

**49 €**

Cuisses de grenouilles poêlées,  
trilogie de chips, crème d'ail et caviar osciètre  
prestige

**79 €**

Homard bleu breton entier poêlé,  
déclinaison de légumes d'hiver,  
crème de crustacés

**95 €**

Escalope de foie gras de canard poêlée, purée de  
cerfeuil tubéreux et pétales de truffes  
Tuber melanosporum

**49 €**

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

**20 €**

## Menu Dégustation

Nous vous remercions de bien vouloir sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives

### Mise en bouche

Ecrasé de pommes de terre Ratte à la truffe

—•••—

Noix de coquilles Saint-Jacques en carpaccio,  
poireaux et pétales de truffes Tuber melanosporum

—•••—

Cuisses de grenouilles poêlées, trilogie de chips,  
crème d'ail et caviar osciètre prestige

—•••—

Demi queue de homard bleu breton poêlée,  
déclinaison de légumes d'hiver, crème de crustacés

—•••—

Dos de cerf servi rosé, escalope de foie gras de canard  
poêlée, purée de cerfeuil tubéreux et  
pétales de truffes Tuber melanosporum

—•••—

Plateau de fromages

—•••—

Notre pré-dessert

—•••—

Soufflé chaud au Grand Marnier façon Nicole

**149 €**