

# MENU

LE RIVAGE

## ENTRÉES

(SEULE 18€)

### VOL AU VENT REVISITÉ

Autour de la dinde et du veau

### SAINT-JACQUES SNACKÉES

Poivre de Sichuan, velouté cresson, mâche

### FOIE GRAS DE CANARD

Accord avec le litchi

(supplément 7€)

### MAKIS VÉGÉTAUX

Légumes d'hiver

## POISSONS

(SEUL 23€)

### CASSOLETTE DE LANGOUSTINES ET SAINT-JACQUES

Fondue de pousses d'épinards à l'ail

(supplément 5€)

### POISSON DU JOUR

Selon arrivage

## VIANDES

(SEULE 25€)

### MAGRET EN BURGER

Cromesquis de pommes de terre au comté

### PLUMA DE PORC

Sauce barbecue, jeunes carottes braisées

### FILET DE BOEUF

Gratin de crozets au reblochon

(supplément 5€)

### RIS DE VEAU RÔTIS

Soba, jambon cru et sarriettes

(supplément 11€)

## DESSERTS

(SEUL 14€)

### LE BABA

Arrosé au rhum

### LE SOUFFLÉ

A la poire d'Olivet

### CAFÉ GOURMAND

Assortiment au choix du chef

### LE SHORTBREAD

Au 3 chocolats, sablé breton fleur de sel

### LE CROUSTILLANT DE FRUIT

Autour des fruits de saison

### PLATEAU DE FROMAGE

De nos régions