

Prix nets en euros

Pommes de terre Allians - Echalotes - Champignons	28
Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre	55
Huitres « Princesses de Kermancy » n°2 - Oignons - Citron	32
Foie gras de canard - Légumes de M. Rigault - Consommé de canard	38
Ormeaux bretons - Artichauts - Coriandre	36
Saint Jacques de Granville - Topinambour - Savagnin	54
Homard bleu des Iles de Chausey - Epinard - Kumquat	90
Pigeon de Pornic - Endives - Mandarine - Féta - Thym	58
Sanglier à la « Royale » - Cerfeuil tubéreux	55
Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis	175
<i>Servie pour deux personnes</i>	
Brillat Savarin - Truffe noire	19
Agrumes de Bompas - Meringue	18
Chocolat Grand cru de Nouvelle Guinée - Vanille de Madagascar torréfiée	19
Poire Conférence - Amandes - Gingembre	17

Le restaurant ne propose pas de service à la carte le vendredi pour le dîner.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi
de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00.

Réservations au 01.75.51.57.54

www.restaurant-alliance.fr

Menu « Harmonie »	185
Tartelette - Œuf confit - Poireau - Truffe noire	
Homard bleu des Iles de Chausey - Truffe noire	
Caviar Oscière français - Gnocchi de pomme de terre	
Saint Jacques de Granville - Topinambour - Truffe noire	
Poulette patte noire - Corail de homard - Brocolis	
Noix de pécan - Mangue - Fruit de la passion	
Chocolat Grand cru de République Dominicaine - Truffe noire	
Menu « Alliance »	120
<i>Avec un service autour de la truffe noire</i>	150
Menu « Tentation »	95
<i>Avec un service autour de la truffe noire</i>	125
Menu « Déjeuner »	55
<i>Avec un service autour de la truffe noire</i>	85

Les menus sont à choisir pour l'ensemble des convives.