

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 47€

Ombre Chevalier en gravlax et kumbawa, Bouillon Thai et shizo.
Haricot mungo et azuki

Saint Jacques, citron de menton et capucine en croûte,
Poireau fondant et sauce vierge aux agrumes

Ravioles farcies au céleri, joue de bœuf, foie gras, tartufata.
Béchamel Légère et vieux parmesan

—

Volaille Fermière, Tartelette et Mousseline de volaille aux herbes et
Trompettes de la mort. Purée de panais et graines de pavot. Jus court

Pithiviers de sanglier, chou Vert, foie gras, gnocchis de pommes de
terre et topinambours, olives. Jus de Gibier (pour 2 personnes)

Bar de ligne, Viennoise aux céréales, endives fondantes, kimchi de
chou rouge. Émulsion de têtes

Suggestion : Le Lièvre à la royale (+25€/pers).

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+9€)

—

Crèmeux Chocolat noir, Glace châtaigne, dulcey, gavote cacao

Pavlova, ananas confit, pana cota et sorbet coco,
Et émulsion d'ananas

La Mandarine et le Thym. Sablé Breton Thym citron et son émulsion.

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

MENU DEGUSTATION

En 5 temps :

67€

Saint Jacques, citron de menton et capucine en croûte,
Poireau fondant et sauce vierge aux agrumes

—

Ravioles farcies au céleri, joue de bœuf, foie gras, tartufata.
Béchamel Légère et vieux parmesan

—

Volaille Fermière, Tartelette et Mousseline de volaille aux
herbes et Trompettes de la mort. Purée de panais et graines
de pavot. Jus court

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+9€)

—

Prédessert :

Crèmeux Chocolat noir, Glace châtaigne, dulcey, gavote
cacao.

—

Pavlova, ananas confit, pana cota et sorbet coco, émulsion
d'ananas



Quelques infos :

MENU DU MARCHÉ

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 29€

Entrée/Plat/Dessert : 32€

Provenances de nos viandes :

Veau et Bœuf :

France
Japon
UE
US

Agneau :

France
Angleterre

Gibier :

France

Volaille :

France

Cochon :

France
Espagne

(UNIQUEMENT LE DEJEUNER du Mardi au Vendredi et hors jour férié)

Royal de Foie gras et Velouté de Panais

—

Mousseline de Volaille aux champignons,
Choux vert, carottes en textures

—

Dôme Châtaigne et kumquat, chantilly mascarpone à la vanille

Chers Clients, tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place à base de produits frais.

Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements concernant d'éventuels aliments se trouvant dans nos plats ayant un pouvoir allergène.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : Plat seul 15€, Entrée/Plat ou Plat/Dessert 20€

Suivez-nous :