

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 49€

Le Sarasin, la châtaigne et romaine en 2 services : Risotto crémeux de sarrasin et siphon de romaine, Crêpe soufflée au sarrasin et châtaignes fraîches. Jus de légumes.

L'Oreiller de la belle Aurore : Farce de cochon, ris de veau, canard et sanglier. Navets en textures et radis daikon. Jus de Viande perlé à l'huile de poireaux.

La Seiche snackée et en carpaccio. Crémeux de Fenouil et confit au sel, citron confit. Crème onctueuse à l'encre de seiche et huile de laitue de mer.

—

Le canard sauvage du perche : Suprême cuit à l'unilatéral, Pelote de pomme de terre frit et cuisse confite. Rutabaga dans son jus et poire rôtie, Jus de Gibier.

Carré de Veau de l'Aveyron, Courge Bleu de Hongrie, patate douce au beurre noisette. Voile de seiche, tartare de veau, ail noir, estragon et Mertensie Maritime.

Noix de Saint Jacques snackées, Crémeux de Maïs grillé au Barbecue. Topinambour confit dans un beurre de homard, mousseline de topinambours. Tuile croustillante et tartare au vinaigre de riz. Émulsion café et vanille.

Suggestion : Le Lièvre à la Royale
(Supplément 20€/pers)

—

Sélection de Trois fromages affinés du charriot (+11€)

—

La Poire et chocolat noir 55%. Crémeux chocolat, giuanuja feuilleté, Mini-Poire pochée et brunoise flambée. Spirale de chocolat noir.

Mandarine et châtaignes : Savarin imbibé au cointreau, Ganache montée mandarine, confit de mandarine et mousse de marrons. Brioche Toastée.

Confiture de lait maison, panacotta poivre, glace au biscuit noix et emulsion lait poivré. Tuile au lait et ganache montée dulcey.

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

MENU DEGUSTATION

En 5 temps :

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

69€

La Seiche snackée et en carpaccio. Crémeux de Fenouil et confit au sel, citron confit. Crème onctueuse à l'encre de seiche et huile de laitue de mer

—

L'Oreiller de la belle Aurore : Farce de cochon, ris de veau, canard et sanglier. Navets en textures et radis daikon. Jus de Viande perlé à l'huile de poireaux.

—

Noix de Saint Jacques snackées, Crémeux de Maïs grillé au Barbecue. Topinambour confit dans un beurre de homard, mousseline de topinambours. Tuile croustillante et tartare au vinaigre de riz. Émulsion café et vanille.

—

Carré de Veau de l'Aveyron, Courge Bleu de Hongrie, patate douce au beurre noisette. Voile de seiche, tartare de veau, ail noir, estragon et Mertensie Maritime.

—

Sélection de trois fromages affinés du charriot (+11€)

—

La Poire et chocolat noir 55%. Crémeux chocolat, giuanuja feuilleté, Mini-Poire pochée et brunoise flambée. Spirale de chocolat

Provenances de nos viandes :

*Entrée/Plat – Plat/Dessert : 29€
Entrée/Plat/Dessert : 32€*

Veau et Bœuf :

France
Japon
UE
US

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

Salsifis fondant, sabayon poutargue de turbot, agrumes
et lotte séché.

Agneau :

France
Angleterre

—
Cabillaud, mousseline de panais, épinard et oseille,
grenade

Gibier :

France

—
Kiwi, avocat, citron noir et coriandre.

Volaille :

France

Cochon :

France
Espagne

**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.**

Suivez-nous :



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