

MENU GOURMAND

Entrée/Plat/Dessert : 55€

La Trévisse contisé au coing de la ferme de Compi rôti au beurre Crème de chicorée. Vieux vinaigre et huile de poireaux

La Pomme de Terre et le chorizo. Bonnote glacé au savagnin, jaune confit, miso d'oignons et siphon chorizo

Le Carpaccio de saint jacques, mache de la ferme, caviar osciètre DE NEUVIC (Supplément 9€).

—

La Truite Bretonne comme un gravlax puis confit au beurre d'estragon, crème d'Isigny et œuf de truite perlé à l'huile d'estragon

L'Agneau de Normandie : Médaillon de Selle farci aux feuilles de moutarde et trompettes de la mort, confit d'algues, huitre et tartare.
Ragout de Panais, Ris d'agneau, et trompette Jus réduit.

Le Filet de Veau de l'Aveyron et du Ségala, fumé par nos soins. Choux fleur rôti au foin, châtaigne et jus de veau à la clémentine (Supplément 7€)

—

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

ou

Sélection de Cinq fromages affinés du charriot (+15€)

—

Coco et Litchi et amande : Crémeux Litchi amande, Coco en textures, tuile amande et sorbet.

Le Cèpes en trompe l'œil : Praliné noisette et Cèpes, mousseline mélilot et siphon. Écume d'estragon.

La Pomme et le coing confites gelée de cidre et citronnelle. Gel citronnelle et sorbet pomme/coing

Au choix Glaces et/ou sorbets maison

MENU DU MARCHE

Entrée/Plat – Plat/Dessert : 31€

Entrée/Plat/Dessert : 34€

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

La Carottes en textures

—

Aile de Raie, Butternut

—

Oignons et Vanille.

Ou

Vanille et Caramel

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans s Plat/Dessert 20€

Provenances de nos viandes :

Veau et Bœuf :

France
Japon
UE
US

Agneau :

France
Angleterre

Gibier :

France

Volaille :

France

Cochon :

France
Espagne

Suivez-nous :



MENU DEGUSTATION

(Uniquement sur l'ensemble de la table)

Menu en 5 temps à l'aveugle : 74€

Ou

Menu en 7 temps à l'aveugle : 94€

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.