

STARTERS 10€

- Red Label Sardine from Saint-Gilles, Pan-fried Samphire, Smoked Courgettes, Lemon Gel and Seaweed.
- Pan-fried foie gras escalope, Strawberry et Penja pepper chutney, Parmesan and buckwheat crumbles +2€
- Grilled octopus tentacle, Eggplant caviar, Chick pea hummus, Preserved lemon, Coriander condiment and cashew nuts +2€
- Soft boiled egg, Caponata, Bresaola, Raisin and Pine nut.
- Snails from Hugues Millot, Spaghetti squash, Stewed leeks, Beef marrow, Parsley butter.

MAIN COURSE 20€

- Sturgeon steak roasted , Paimpol coco bean stew, Citrus and brown butter zabaglione . +2€
- 1/2 IGP Sud Ouest duck breast, Faro, Beautiful pieces of sunny vegetables,, Thyme jus.
- Beef sirloin, Pepper corn sauce , Roasted grenail potatoes , Small salad.
- Trout steak, wheat risso like as a risotto style with anchovies, Cockles, Saffron velouté sauce.
- Carrot mousseline, Celery preserved in broth, Crunchy vegetables, Espuma.

DESSERT 10€

- Selection of 3 cheeses €7 (Off menu)
- Selection of 5 cheeses
- Pan cookie like in NYC, Salted butter caramel ice cream, Chouxoux.
- Roasted Figs with Port, Fig Leaf Cream, Cashew Praline, Scottish Shortbread.
- Seasonal fruits salad with verbena sirop, Sorbet of the moment
- Quince composition, Breton shortbread, White chocolate tonka bean whipped ganache

La vraie cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont...

AFIN DE REDUIRE CONSIDÉRABLEMENT VOTRE TEMPS D'ATTENTE AINSI QUE DE FACILITER LE TRAVAIL DE NOS PÂTISSIERS, NOUS INVITONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE À BIEN VOULOIR COMMANDER ,DANS LA MESURE DU POSSIBLE, LES DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPREHENSION .

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE FABRICATION ARTISANALE DE LA FERME DE L'AUBERDIÈRE À MONTAILLÉ 72120 « FAIT MAISON & LOCAL » POUR LES ALLERGÈNES OU AUTRES DEMANDES VEUILLEZ-VOUS ADRESSER À L'ÉQUIPE DE SALLE ET NOUS NOUS EFFORCERONS DE RÉPONDRE À VOS DEMANDES .

