

Le Chef et son équipe vous invitent à vivre une expérience culinaire au déjeuner comme au dîner, au travers de ce menu-carte évolutif, qui vous propose une cuisine de saison, 100% faite maison en liens étroits avec les producteurs et artisans soigneusement sélectionnés

Entrée / Plat / Dessert

38€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

28€

Carte blanche

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

50€/personne - 2 personnes minimum

Un accord mets & vins peut vous être proposé

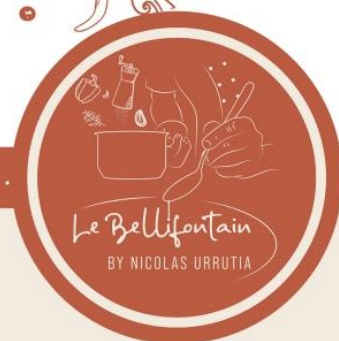
2 verres 12€

3 verres 17€

4 verres 22€



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



ENTRÉE 10€

- Sardine Label Rouge de Saint-Gilles, Poêlée de salicornes, Courgettes fumées, Gel citron et Algues.
- Escalope de foie gras poêlée , Chutney de fraises et Poivre de Penja, Crumbles de parmesan et sarrasin +2€
- Tentacule de poulpe de Bretagne grillé, Caviar d'aubergines, Houmous de pois chiches, Citron confit, Condiment coriandre et Noix de cajou +2€
- Ouf parfait, Caponata, Bresaola, Raisin sec et Pignon de pin.
- Escargots de chez Hugues Millot, Courges spaghetti, Poireaux étuvés, Moelle de boeuf, Beurre persillé

PLAT 20€

- Poisson du retour de la criée, Ragoût de coco de Paimpol, Sabayon agrumes et beurre noisette . +2€
- 1/2 Magret de canard IGP Sud Ouest , Freekeh, Légumes du soleil en beau morceau , Jus au thym.
- Pavé de truite, Riso de blé façon risotto aux anchois, Coques, Sauce velouté safrané.
- Faux filet de boeuf, Sauce poivres du Bellifontain, Pommes de terre grenailles, Petite verdure.
- Mousseline de carottes, Céleri confit au bouillon, Légumes croquants, Espuma vegetal .

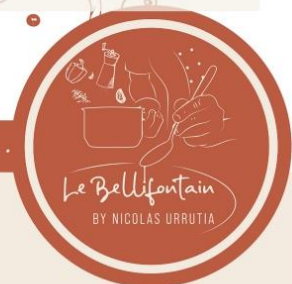
DESSERT 10€

- Sélection de 3 fromages 7€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace caramel beurre salé, Chouchoux.
- Figues rôties au porto, Crémeux aux feuilles du figuier, Pralin au noix de Cajou, Sablé short-bread Ecossais.
- Salade de fruits de saison à la verveine, Sorbet du moment
- Composition au coing, Sablé breton, Ganache montée chocolat blanc tonka

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 .



MENU BISTROT (UNIQUEMENT LE MIDI)

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert

17,90€

Entrée/ Plat/ Dessert

23,90€

ENTRÉE 6,50€

Velouté Conti, Crème aigrellette citron, Saumon fumé du pacifique
ou

Oeufs parfaits, Poêlée de champignon des bois, Boeuf séché, Pesto de
roquette

PLAT 14€

Poisson du marché, Mousseline de butternut et châtaignes,
ou

Saucisse fumé, Embeurré de choux et pomme de terre

DESSERT 6€

Forêt noire du Bellifontain
ou

Faisselle de chèvre de "La Ferme du Rocher", Confit de figues,
Crème de vinaigre balsamique

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

