

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

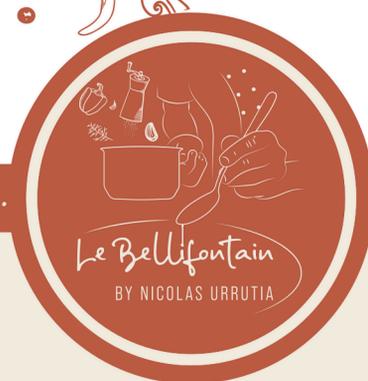
2 verres 12€

3 verres 17€

4 verres 22€



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



ENTRÉE 10€

- Tartare de Gambas sauvage, Radis multicolores, Vinaigrette Mandarine Condiment fanes pillées, noix de cajou et moutarde à l'ancienne.
- Foie gras mi-cuit, Chutney poires et gingembre, Toast de Pain Nordique aux graines +2€
- Tentacule de poulpe de Bretagne grillé, Betteraves crues et cuites, Citron confit, Condiment pomme verte, sésame et gingembre +2€
- Escargots de chez Hugues Millot, Tombée d'épinard et pleurotes en persillade, Brioche feuilletée
- Oeuf parfait, Mousseline d'artichaut, Fevettes, Pétales de magret de canard fumé.

PLAT 20€

- Saint-Jacques rôties, Andouilles de Guémené, Kasha, Sauce Bretonne +2€
- Pièce de veau rôti, Fregolla Sarda cuisiné comme un risotto truffé, Jus de viande. +4€
- Pavé de faux filet Sarthois, Pommes grenailles rôties, Sauce fromagère.
- Pavé de truite, Endives rôties aux agrumes, Quinoa, Sauce velouté.
- Ballottine de volaille à la façon d'une marmite Sarthoise.
- Premières asperges blanches Française, Freekeh, Comté

DESSERT 10€

- Sélection de 3 fromages 7€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Choux.
- Demi sphère chocolat, Mousse bavaroise au Gianduja, Sablé shortbread au grué de cacao, Pralin noix de Macadamia.
- Pavlova aux fruits exotiques, Sorbet ananas
- Mont Blanc du Bellifontain
- Souvenir du goûter d'un écolier Sarthois.

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 .

