

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 .

