

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

39€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

29€

Carte blanche

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

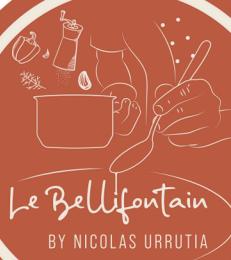
52€/personne - 2 personnes minimum

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 11€

- Poêler de cuisses de grenouilles, crème d'ail et purée de persil
- Escalope de Foie gras rôti, Poire grillée, Crumble sarrasin et amandes, Jus de viande corsée à l'amande +2€
- Oeuf parfait en meurette Sarthoise, Escargots de chez Hugues Millot , Croutons dorés
- Chaire de crabe et mayonnaise, Radis multicolores de la feuille à la racine, Vinaigrette mandarine.
- Tentacule de poulpe de Bretagne grillé, Crème de maïs, Epi rôtis, Pop corn et condiment coriandre +2€.

PLAT 21€

- Saint Jacques, Choux farcie au poisson fumé, Sauce Bretonne +2€
- Mamina de veau rôti, Mousseline de carottes au cumin, Mini carottes multicolores +5€
- Pavé d'aiguillette baronne de boeuf Sarthois, Pommes grenailles rôties, Sauce au poivre vert, Petite verdure
- Pavé de truite, Boulgour et poireau étuvés, Poireau grillé, Sauce velouté à la bergamotte.
- Demi magret rôti, Mousseline de topinambours, Poêlée de légumes racines confit, Jus de viande
- Fregola Sarda à la façon d'un risotto végétarien, Poêlée de pleurotes, Tofu rôti, Huile de cameline.

DESSERT 11€

- Sélection de 3 fromages 7,50€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Mont-blanc à la manière du Bellifontain
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Chouchoux.
- Coing confit, Ganache montée chocolat blanc et fève de tonka, Sablé Breton.
- Poire confite, Crème pâtissière à la vanille, ½ sphère chocolat, Sablé short bread au grué de cacao.

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 .

