

The Chef and his team invite you to enjoy a culinary experience at lunch and dinner, through this evolving menu-card, which offers you seasonal cuisine, 100% homemade in close collaboration with carefully selected producers and artisans.

**Starter / Main course / Dessert
39€**

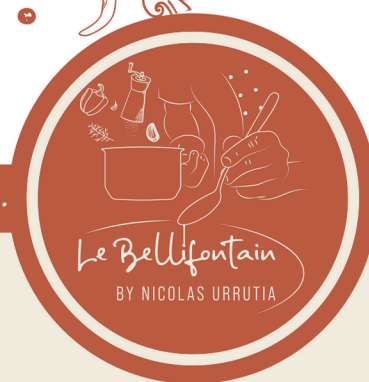
**Starter / Main course
or
Main course / Dessert
29€**

**Carte Blanche
Starter / Fish / Meat / Dessert
52€/person - 2 people minimum**

**A food and wine pairing can be offered to you
2 glasses €12 3 glasses €17 4 glasses €22**



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



STARTERS 11€

- Pan-fried frog legs, garlic cream and parsley purée
- Roasted foie gras cutlet, Grilled pear, Buckwheat crumble, Meat juice +€ 2
- Perfect egg in Sarthoise meurette, Snails from Hugues Millot, Golden croutons
- Crab meat and mayonnaise, Multicolored radishes from leaf to root, Mandarin vinaigrette.
- Grilled Brittany octopus tentacle, Cream of corn, roasted corn on the cob, popcorn and cilantro condiment +€ 2.

MAIN COURSE 21€

- Scallops, Cabbage stuffed with smoked fish, Breton sauce +€2
- Roasted Mamina of veal, Carrot mousseline with cumin, Multicolored baby carrots +€5
- Sarthois beef sirloin steak, Roasted new potatoes, Green peppercorn sauce, Mixed greens
- Trout fillet, Steamed bulgur and leek, Grilled leek, Bergamot velouté sauce
- Half roasted duck breast, Jerusalem artichoke mousseline, Sautéed candied root vegetables, Meat jus
- Sardinian fregola prepared like a vegetarian risotto, Sautéed oyster mushrooms, Roasted tofu, Camelina oil

DESSERT 11€

- Selection of 3 cheeses € 7.50 (excluding menu)
- Selection of 5 cheeses
- Chestnut struzeul, Blueberry marmelade, Vanilla chantilly, Chestnuts paste and ice cream, Meringue
- Cookie in the pan like in NYC, Vanilla ice cream, salted butter caramel, Caramelized peanuts.
- Candied quince, Whipped white chocolate and tonka bean ganache, Breton shortbread.
- Candied pear, Vanilla pastry cream, Chocolate half sphere, Cocoa nib shortbread.

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.

