

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

39,50€

Entrée / Plat
ou
Plat / Dessert
29,50€

Carte blanche

Entrée / Poisson / Viande / Dessert

57€/personne - 2 personnes minimum

Un accord mets & vins (12cl) peut vous être proposé

2 verres 14€

3 verres 19€

4 verres 26€



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



ENTRÉE 12€

- ½ Brioche feuilletée, Escargots de chez Hugues Millot, Poêlée de blettes, Chèvre de la ferme du rocher, Noisettes torréfiées.
- Escalope de Foie gras IGP Sud-Ouest rôtie, Médallions d'abricot rôtis, jus au Marsala 3€
- Sardines de Saint Gilles croix de vie, Courgettes Fumées, Gelée de pain grillé
- Tentacule de poulpe de Bretagne poché & grillé, Artichaut & citron confit +3€
- Composition autour de la tomate ancienne, ½ burattina fumée, Cécina di Leon.

PLAT 24€

- Pavé d'esturgeon, Coco de Paimpol, Andouille de Guémené grillée, Crème fumée +2€
- Demi magret de canard, Caviar d'aubergines, Pisaladière à notre façon.
- Pièce de boeuf Sarthois, Pommes grenailles confites, Sauce au poivre vert, Petite verdure.
- Crépinette au jus et poêlée de ris d'agneau, Courges spaghettis +4€
- Pavé de truite, Légumes du soleil en beaux morceaux, Bisque juste crémée
- Fregolla Sarda, Fourme d'Ambert, Figues & Noix

DESSERT 11€

- Sélection de 3 fromages 8€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Choux.
- Nage de fruits de saison à la verveine, Sorbet du moment.
- Pastilla a la crème de lait réduit, Praliné noix de pecan, Sorbet foin.
- Pêches rôties au miel, Crème nougat, Pain de gène.
- Poellée de Figues, Ricotta, Sablé short bread au gruë de cacao, Glace huile d'olive

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 .

