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
€ 39,50

Starter / Main course
or
Main course / Dessert
€ 29,50

Carte Blanche
Starter / Fish / Meat / Dessert
€57 /person - 2 people minimum

A food and wine pairing (12cl) can be offered to you
2 glasses € 14 3 glasses € 19 4 glasses € 26

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ
le Collège Culinaire de France

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

Le Bellifontain
BY NICOLAS URRUTIA

STARTERS € 12

- ½ Flaky brioche, Hugues Millot snails, Sautéed chard, Ferme du Rocher goat cheese, Toasted hazelnuts.
- Roasted PGI Sud-Ouest foie gras escalope, Roasted plumb medallions, Marsala jus +€3
- Saint-Gilles-Croix-de-Vie sardines, Smoked zucchini, Toasted bread gelée
- Poached & grilled Breton octopus tentacle, roasted root vegetables, matelote sauce +€3
- A composition featuring heirloom tomatoes, burattina, cecina di León, and arugula pesto.
- Game-based pâté en croûte, grape-must mustard, pickled vegetables +€4

MAIN COURSE € 24

- Sturgeon fillet, Coco de Paimpol beans, grilled Andouille de Guémené sausage, smoked cream +€2
- Half duck breast, eggplant caviar, our take on Pissaladière.
- Sarthe beef steak, confit baby potatoes, green peppercorn sauce, side salad.
- Crépinette with jus and pan-seared lamb sweetbreads, Spaghetti squash +€4
- Trout steak, Celery Risotto, Just creamed bisque
- Pumpkin and goat cheese gratin, with a mix of seeds and dried fruit

DESSERT € 11

- Selection of 3 cheeses € 8 (excluding menu)
- Selection of 5 cheeses
- NYC-style skillet cookie, Vanilla ice cream, Salted butter caramel, Candied nuts.
- Seasonal fruit in verveina syrup, Seasonal sorbet.
- Rediuced milk pastilla, Pecan praline, Hay-infused sorbet.
- Quince Confit, Tonka Bean Whipped Cream, Breton Shortbread.
- Chestnut shortbread, whipped vanilla cream, blueberry marmalade, chestnut cream, meringues

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

Le Bellifontain
BY NICOLAS URRUTIA

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 .