

**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€

- Moule du Mont Saint-Michel en mouclade, Navet Daïkon, Courgettes jaune et verte grillées et fumées
- 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, Marmelade de tomates, Sauce Béarnaise +2€.

## PLAT 21€

- Saint Jacques, Risotto nero, Courgettes rôties et grillées, Sauce Bretonne +2€
- Choux farci à l'agneau et poêlée de Ris d'agneau +7€
- Pavé de faux filet Sarthois, Pommes grenailles rôties, Sauce au poivre vert, Petite verdure
- Pavé de truite, Coco de Paimpol, 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
- Burrata de chèvre, Marmelade de fraise et rhubarbe au poivre bahia, Tuile au pavot.
- 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 .

