

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 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€

- Poêlée d'escargot de chez Hugues Millot, Moelle de boeuf, Pleurottes en persillade
- Escalope de Foie gras IGP Sud-Ouest rôtie, Artichaut, Citron confit, Jus de viande +3€
- Tartare de crevettes sauvages, Radis, Vinaigrette tournesol - mangue - passion, Croutons dorés
- Tentacule de poulpe de Bretagne poché & grillé, Mousseline de petits pois, Sauce BBQ du Bellifontain +2€.
- Asperges blanches Sarthoises, Sauce maltaise, Mimosa d'oeuf du poulailler et de poissons

PLAT 24€

- Tronçon de lotte roti, Petits pois à la Française +2€
- Filet de veau, Asperges vertes grillées, Epeautre, Sauce aux morilles +4€
- Pièce de boeuf Sarthois, Pommes grenailles confites, Sauce au poivre vert, Petite verdure
- Pavé de truite, Fondue d'endives et boulgour, Beurre à l'orange
- Ballottine de chevreau aux olives - feta - tomates confites, Freekeh, Fenouil confit, Jus de chevreau
- Raviole ouverte, Fèves et Petit pois, Ecumes vegetale, Chevre mi-sec

DESSERT 11€

- Sélection de 3 fromages 8€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Crème pistache, Tartare de fraises gariguettes, Confit fraises & Turmeric, Sablé pistache
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Chouchoux.
- Nage de fruit de saison, Sorbet citron
- Pêches roties au miel, Crème nougat, Pain de gène.
- Retour d'un écolier Sarthois

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 .

