

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 de cuisses de grenouilles, Crème d'ail, Purée de persil
- Escalope de Foie gras IGP Sud-Ouest rôtie, Artichaut, Citron confit, Jus de viande +3€
- Os à Moelle gratiné, Betterave multicolores en déclinaison
- Carpaccio de St-Jacques et Kiwi, Vinaigrette passion.
- Tentacule de poulpe de Bretagne poché & grillé, Crème de maïs, Mini épis rôtis, Condiment Mojo verde +2€.

PLAT 24€

- Saint Jacques, Chou farci au poisson fumé, Sauce Bretonne +2€
- Tête de veau, Légumes au Bouillon, Sauce gribiche
- Pièce de boeuf Sarthois, Pommes grenailles confites, Sauce au poivre vert, Petite verdure
- Pavé de truite, Boulgour et poireau étuvés, Poireau grillé, Sauce velouté à la bergamote.
- Demi magret rôti, Mousseline de topinambours, Poêlée de légumes racines confit, Jus de viande
- Quinoa rôti, Première asperges violette, Pleurote du panicaut snakés, Écume de chanvre

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.
- Composition autour des agrumes, Sablé Breton.
- Ananas rôti aux épices, Financier coco, Crème pâtissière vanillée, Sorbet Mangue
- 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 .

