

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

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€

- Poêlée de cuisses de grenouilles, Crème d'ail, Purée de persil
- Foie gras IGP Sud-Ouest mi cuit, Chutney ananas & poivre de Penja, Pain Maïs +2€
- Os à Moelle gratiné, Betterave multicolores en déclinaison
- Tartare de St-Jacques, Radis multicolores de la feuille à la racine, Condiment Yuzu et algues
- Tentacule de poulpe de Bretagne grillé, Crème de maïs, Mini épis rôtis, Condiment aux herbes +2€.

PLAT 21€

- Saint Jacques, Chou farci au poisson fumé, Sauce Bretonne +2€
- Mamina de veau rôti, Mousseline de carottes au cumin, Mini carottes multicolores +7€
- 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
- 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
- Mont-blanc à la manière du Bellifontain
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Choux.
- Crémeux orange citron, Gel kalamansi, Mandarine, Sablé Breton.
- Ananas rôti aux épices d'hiver, Financier coco, Crème pâtissière vanillée

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 .

