

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 can be offered to you**  
**2 glasses € 14   3 glasses € 19   4 glasses € 26**



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



## STARTERS € 12

- Pan-fried frog legs, garlic cream and parsley purée
- Escalope of IGP Southwest Foie Gras, Artichoke, Preserved Lemon, Meat Jus + € 3
- Gratinated bone marrow, assorted multicolour beetroots
- Scallop and Kiwi carpaccio, Passion fruit vinaigrette.
- Poched & Grilled Brittany octopus tentacle, Cream of corn, Roasted baby corn on the cob, Mojo verde condiment + € 2

## MAIN COURSE € 24

- Scallops, Cabbage stuffed with smoked fish, Breton sauce + € 2
- Calf's head, vegetables in broth, Gribiche sauce
- Seared Sarthe beef steak, Roasted new potatoes, Green peppercorn sauce, Mixed greens
- Roasted trout fillet, Steamed bulgur and leek, Grilled leek, Bergamot velouté sauce
- Half roasted duck breast, Jerusalem artichoke mousseline, Sautéed root vegetables, Meat jus
- Roasted quinoa, First purple asparagus, Sea oyster mushrooms, Hemp foam

## DESSERT € 11

- Selection of 3 cheeses € 8 (excluding menu)
- Selection of 5 cheeses
- Composition featuring Gariguettes strawberries, turmeric, and pistachios
- Cookie in the pan like in NYC, Vanilla ice cream, Salted butter caramel, Caramelized peanuts.
- Creamy orange-lemon, Kalamansi gel, Citrus, preserved kumquat, Breton shortbread.
- Roasted pineapple with winter spices, Coconut financier, Vanilla pastry cream, Mango sorbet
- Cocoa nib shortbread, fresh rillettes, white chocolate whipped ganache, 70% Saint Domingue chocolate cream, hay sorbet

*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.

