

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€

- Tomates anciennes, Crumble parmesan-romarin, Burrata di bufala fumé, Pesto de roquette.
- Foie gras mi-cuit, Chutney Poire&gingembre, Pain au maïs +2€
- Tentacule de poulpe de Bretagne grillée, Artichauts poivrades rôtis, Mousseline d'artichaut, Citron confit, Condiment herbes pillées, Noix de cajou. +2€
- Escargots de chez Hugues Millot en persillade, Blettes multicolores, Crème de comté et Toast Melba
- Oeuf parfait, Piperade au chorizo, Lomo, Tomme de brebis

PLAT 21€

- Retour de la criée vapeur, Duo de courgettes rôties et grillées, Sauce beurre blanc +2€
- Filet de bœuf maturé, Purée de pomme vitelotte, Sauce béarnaise +7€
- Pavé de faux filet Sarthois, Pommes grenailles rôties, Sauce Fromagère, Petite verdure
- Pavé de truite, Poêlée de coquillages et crustacés, Quinoa, Sauce velouté.
- Demi magret rôti, Légumes du moments, Sauce au poivre vert.
- Epeautre du Berry, Légumes du soleil en beau morceau, Tofu bio Sarthois

DESSERT 11€

- Sélection de 3 fromages 7,50€ (Hors menu)
- Sélection de 5 fromages
- Burrata de chèvre, Marmelade de rhubarbes, Tuile aux graines de pavot.
- Cookie à la poêle comme à NYC, Glace vanille, Caramel beurre salé, Choux.
- Pêche blanche rôtie au miel, Marmelade de Cassis, crème au safran, Arlette de pâte feuilleté, Sorbet pêche.
- Minestrone de fruits à la verveine, Sorbet du moment
- Affogatto all Café à la manière du Bellifontain

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 .

