

Les Entrées Froides

Foie Gras

Gelée Granny-Smith & Chutney

^{1/3/7/12}

27,5

Betterave

en Carpaccio à la Noisette & au Vieux Comté

^{5/7}

18

Saumon

en Gravlax au Chou-Fleur

^{4/7}

18,5

Les Entrées Chaudes

Haricots Blancs

en Velouté & Focaccia au Chorizo

^{1/7}

16

Queue de Bœuf

en Ravioles & son consommé

^{1/3/7}

20

Chèvre

en Cannelloni Croustillant sur son Mesclun

^{1/5/7}

18,5

Les Sorbets Arrosés

Citron

au Limoncello

¹²

8

Poire

à l'Eau de Vie de Williams

¹²

9,5

Pomme

au Calvados

¹²

9,5

Passion

au Crémant

¹²

8

Les Poissons

Cabillaud

Rôti au Beurre Demi-Sel,
Bouillon de Salsifis Aux Coques

4/5/7/12/14

34

Dorade

à la Plancha,
Fenouil Confit à l'Orange & Coulis de Cresson

4/5/7/12

32

Gambas

au Kadaïf,
Bisque Réduite & Mousseline de Rutabagas

1/2/5/7/12

34,5

Les Plats Végétariens

Potiron

en Choux Farcis,
Tofu à la Coriandre

5/7/10

29

Risotto

au Parmesan,
Légumes de Saison

5/7/12

31,5

Les Viandes

Volaille

en Ballotine farcie aux Châtaignes
Sauce Vin Jaune & Purée Grand-Mère

3/5/7/8/12

34

Pot-Au-Feu

de Lapin aux Légumes Oubliés

7/10/12

32,5

Entrecôte «Charolaise» Grillée

Pommes de Terres Fondantes & Sauce au Poivre

7/12

40,5

Pour nos Petits

Soupe/ Plat selon marché / Glace

28,5

Les Desserts et Fromages

Chocolat
en Variation
Mousse, Sauce,
& Glace sur son Terreau
1/ 3 / 7
14

Poire
en Parfait Glacé,
Sur un Sablé Breton & Sauce Caramel
4
14

Mangue Passion
Ganache Vanille au Chocolat Blanc,
& Ragoût de Fruits de la Passion à la Mangue
3/7
14

Sorbets
en Variation
Assortiment de Sorbets Maison
4
12

Farandole
Déclinaison de Desserts de notre Pâtissier
4
16

Sélection Fromages
Le Plateau affiné du Maître Fromager
4
18