



Menu Sympa

35€

Entrées

Pâté de campagne en croute, Légumes aigres doux

Joue de Lotte rôtie et velouté de poireaux, cresson, crème raifort et chips de vitelotte

Plats

Tête de veau, sauce gribiche et petits légumes

Dos de cabillaud grillé, sauce moutarde aux fines herbes, lentilles du Puy

Desserts (ou Fromage)

Tarte fine aux pommes, glace cannelle et caramel beurre salé

Forêt Noire façon Vieille Auberge



Menu Détente

48€

Entrées

Pressé de Foie Gras et canard confit, compotée de dattes et gelée au vin doux

Gambas grillées en salade façon Thaiï

Plats

Suprême de volaille fermière aux Truffes, crème de céleri truffée, endives snackées (*La ferme de Marauli*)

(supplément truffes fraîches râpées (suivant le cours) 5g : +/- 15 €)

Pot au feu de la mer, selon arrivage, au poivre de Sichuan, rouille et ses légumes

Fromage au choix

Desserts

Savarin au Yuzu, sorbet et salade de fruits exotiques

Moelleux chocolat cœur coulant, crème Anglaise et sa glace

Mokka (Chocolat Michel Cluizel : Arcango noir 85%, Kayambe noir 72%)



Menu Grands Classiques

Par table complète uniquement

65€

Entrée

Foie Gras en deux façons selon l'envie du Chef

Poisson

Noix de Saint Jacques aux cèpes à la Bordelaise

Viande

Pigeon rôti aux épices douces, mousseline de topinambour et endives caramélisées

Fromages

Fromages affinés ou préparation du moment

Dessert

Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé



A La Carte

Entrées

| | |
|--|-------|
| Pâté de campagne en croute, Légumes aigres doux | 18€ |
| Joue de Lotte rôtie et velouté de poireaux, cresson, crème raifort et chips de vitelotte | 20€ |
| Pressé de Foie Gras et canard confit, compotée de dattes et gelée au vin doux | 25€ |
| Gambas grillées en salade façon Thaiï | 26€ |
| Foie Gras en deux façons selon l'envie du Chef | 26€ |
| Huitres bretonnes n°3 (à la pièce) Ostréa Thomas Catonnet | 2.50€ |

Plats

| | |
|---|-----|
| Tête de veau, sauce gribiche et petits légumes | 22€ |
| Dos de cabillaud grillé, sauce moutarde aux fines herbes, lentilles du Puy | 22€ |
| Suprême de volaille fermière aux Truffes, crème de céleri truffée, endives snackées (La ferme de Marauli) | 26€ |
| (supplément truffes fraîches râpées (suivant le cours) 5g : +/- 15 €) | |
| Pot au feu de la mer, selon arrivage, au poivre de Sichuan, rouille et ses légumes | 28€ |
| Noix de Saint Jacques aux cèpes à la Bordelaise | 40€ |
| Pigeon rôti aux épices douces, mousseline de topinambour et endives caramélisées | 40€ |



Desserts

| | |
|--|-----|
| Tarte fine aux pommes, glace cannelle et caramel beurre salé | 10€ |
| Forêt Noire façon Vieille Auberge | 12€ |
| Savarin au Yuzu, sorbet et salade de fruits exotiques | 12€ |
| Moelleux chocolat cœur coulant, crème Anglaise et sa glace Mokka (Chocolat Michel Cluizel : Arcango noir 85%, Kayambe noir 72%) | 12€ |
| Craqueline au caramel, lait d'amande vanillé | 12€ |
| Plateau de fromages (trois morceaux au choix) | 10€ |

Menu enfant (moins de 10ans)

12€

Plat

Viande ou poisson garni

Dessert

Au choix parmi la proposition du jour