

Entrées

Saumon label rouge fumé par nos soins et son toast de pain campagnard	18.00€
Fraîcheur de tourteau décortiqué et avocat à la Digoinaise	20.00€
Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de mangues, toast de pain campagnard	20.00€
Salade de homard, pamplemousse, wasabi et sucrine	25.00€

Plats

Filet de boeuf Français poêlé, pommes darphin et girolles	34.00€
Ris de veau, quasi de veau et gambas, riz vénéré façon risotto	34.00€
Selle d'agneau Français rôtie à l'huile de chorizo, purée au chorizo	32.00€
Filet de turbot sauvage poêlé, mousseline de céleri citron-vert et petits légumes	38.00€
Homard breton rôti à l'huile de chorizo, mousseline de choux fleurs et petits légumes	42.00€

Fromages

Assiette de fromages	10.00€

Desserts

Café gourmand	12.00€
Tarte fine aux pommes, glace vanille	12.00€
Colonel (sorbet citron-vodka)	10.00€

Assortiment de glaces et sorbets fabrication artisanale	10.00€
---	--------